REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Atto del Presidente DECRETO

Num. 82 del 17/05/2020 BOLOGNA

Proposta:	PPG/2020/89 del 17/05/2020
Struttura proponente:	GABINETTO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
Assessorato proponente:	PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE
Oggetto:	ULTERIORE ORDINANZA AI SENSI DELL'ARTICOLO 32 DELLA LEGGE 23 DICEMBRE 1978, N. 833 IN TEMA DI MISURE PER LA GESTIONE DELL' EMERGENZA SANITARIA LEGATA ALLA DIFFUSIONE DELLA SINDROME DA COVID-19.
Autorità emanante:	IL PRESIDENTE - PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE
Firmatario:	STEFANO BONACCINI in qualità di Presidente della Giunta Regionale

Parere di regolarità amministrativa di Legittimità:	ORLANDO ANDREA	espresso in data 17/05/2020
Parere di regolarità amministrativa di Merito:	ORLANDO ANDREA	espresso in data 17/05/2020

Approvazione Assessore: BONACCINI STEFANO

Responsabile del procedimento: Andrea Orlando

Firmato digitalmente

IL PRESIDENTE

Vista la delibera del Consiglio dei Ministri del 31 gennaio 2020, con la quale è stato dichiarato, per sei mesi, lo stato di emergenza sul territorio nazionale relativo al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili;

Vista l'Ordinanza del Capo del Dipartimento della Protezione Civile n. 630 del 3 febbraio 2020, recante "Primi interventi urgenti di Protezione Civile in relazione all'emergenza relativa al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili";

Vista l'Ordinanza del Ministro della Salute, del 21 febbraio 2020, "Ulteriori misure profilattiche contro la diffusione della malattia infettiva COVID-19";

Visto il Decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6 "Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";

Visto il Decreto del Capo del Dipartimento della Protezione Civile del 23 febbraio 2020 "Nomina Soggetto Attuatore Regione Emilia-Romagna", in base al quale il Presidente della medesima Regione è nominato soggetto attuatore ai sensi dell'articolo 1, comma 1, della già richiamata ordinanza del Capo del Dipartimento della protezione civile n. 630/2020, al fine di coordinare le attività poste in essere dalle strutture della Regione Emilia-Romagna competenti nei settori della protezione civile e della sanità, impegnate nella gestione dell'emergenza relativa al rischio sanitario connesso alla diffusione di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili;

Vista l'Ordinanza contingibile e urgente n. 1, "Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-2019", firmata dal Ministro della salute e dal Presidente della Regione Emilia-Romagna il 23/02/2020;

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 1° marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6 recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 4 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del Decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'8 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'9 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri dell'11 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Vista l'Ordinanza del Ministro della Salute del 22 marzo 2020 "Ulteriori misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 22 marzo 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 1° aprile 2020 "Disposizioni attuative del Decreto-legge 25 marzo 2020 n. 19, recante "Misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Vista l'Ordinanza contingibile e urgente, ai sensi dell'art. 2 comma 2 del D.L. 19/2020, firmata dal Ministro della salute e dal Presidente della Regione Emilia-Romagna il 03 aprile 2020;

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10 aprile 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 25 marzo 2020, n. 19, recante misure urgenti per fronteggiare l'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 26 aprile 2020 "Ulteriori disposizioni attuative del decreto-legge 23 febbraio 2020, n. 6, recante misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19, applicabili sull'intero territorio nazionale";

Richiamati i propri Decreti:

n. 34 del 12 marzo 2020 “Ordinanza ai sensi dell'articolo 1 punto 5 del DPCM 11 marzo 2020 in tema di programmazione del servizio erogato dalle aziende del trasporto pubblico locale in riferimento alla gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;

n. 36 del 15 marzo 2020 “Ulteriore Ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Disposizioni relative al Comune di Medicina”;

n. 39 del 16 marzo 2020 “Ulteriore Ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Modifiche alle proprie precedenti Ordinanze approvate con Decreto n. 34 del 12 marzo 2020 e n. 36 del 15 marzo 2020”;

n. 43 del 20 marzo 2020 “Ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, e dell'art. 191 del D.lgs. 152/2006 n. 833. Disposizioni urgenti in materia di gestione dei rifiuti a seguito dall'emergenza epidemiologica da COVID-19”;

n. 49 del 25 marzo 2020 “Ulteriore Ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Disposizioni riguardanti il trasporto pubblico e proroga dell'ordinanza n. 35 del 14 marzo 2020;

n. 57 del 3 aprile 2020 “Ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Disposizioni in materia di trasporto, rifiuti e sanità privata”;

n. 58 del 4 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;

n. 61 dell’11 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;

n. 66 del 22 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Integrazione dell'ordinanza n. 61 dell'11 aprile 2020”;

n. 69 del 24 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Provvedimenti in merito ai territori della provincia di Rimini e del Comune di Medicina”;

n. 70 del 27 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Disposizioni in merito alle prestazioni sanitarie”;
n. 73 del 28 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;
n. 74 del 30 aprile 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19”;
n. 75 del 6 maggio 2020 “Ulteriore ordinanza ai sensi dell'articolo 32 della legge 23 dicembre 1978, n. 833 in tema di misure per la gestione dell'emergenza sanitaria legata alla diffusione della sindrome da COVID-19. Provvedimenti in merito allo spostamento delle
persone fisiche e alle attività sportive.”;

Visto il Decreto Legge n. 33 del 16 maggio 2020;

Visto il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del *17* maggio 2020;

Ritenuto opportuno prevedere disposizioni in coerenza e in continuità con le proprie ordinanze soprarichiamate in merito alla programmazione dei servizi di trasporto pubblico regionale ferroviario e con autobus, sulla base delle effettive esigenze finalizzate, in tutti i casi, a garantire i servizi minimi essenziali, con modalità atte a prevenire nella fase di riavvio delle attività il contagio degli operatori e degli utenti;

Considerato che:

- il Presidente della Regione Emilia-Romagna è Autorità territoriale di Protezione Civile;
- le Regioni ai sensi dell’art. 3 comma 2 lett. b) del decreto legislativo 2 gennaio 2018 n. 1 sono titolari della potestà legislativa concorrente in materia di protezione civile;
- l’attuazione coordinata delle misure volte a rimuovere gli ostacoli alla ripresa delle normali condizioni di vita e di lavoro costituisce parte essenziale delle attività finalizzate al superamento dell’emergenza e si connota come attività di protezione civile;

Ritenuto che l’attuale situazione epidemiologica del contagio da Covid-19 nel territorio emiliano-romagnolo consenta la riapertura e l’autorizzazione di diverse attività nel rispetto del principio del distanziamento sociale;

Visto l’articolo 117, comma 1, del D.lgs. 31 marzo 1998, n. 112 e ss.mm.ii, in base al quale le regioni sono abilitate ad adottare provvedimenti d’urgenza in materia sanitaria;

Visto l’articolo 32 della Legge 23 dicembre 1978, n. 833, che disciplina poteri e funzioni in materia di igiene e sanità pubblica del Presidente della Giunta regionale e in forza del quale il Presidente medesimo è considerato autorità sanitaria regionale;

Dato atto dei pareri allegati;

ORDINA

1. è obbligatorio l’uso delle mascherine nei locali aperti al pubblico. Tale obbligo vige anche nei luoghi all’aperto laddove non sia possibile mantenere il distanziamento di un metro;
2. a decorrere dal 18 maggio 2020, cessano di avere effetto tutte le misure limitative della circolazione all'interno del territorio regionale;
3. a decorrere dal 18 maggio, previa comunicazione congiunta da parte dei Presidenti delle Regioni, dei Presidenti delle Province o dei Sindaci dei Comuni tra loro confinanti ai Prefetti competenti, è ammesso lo spostamento anche al di fuori della Regione Emilia-Romagna, nei limiti della provincia o del comune confinante, da parte di residenti in province o comuni collocati a confine tra Emilia-Romagna e altre Regioni;
4. a decorrere dal 18 maggio 2020 sono consentite le seguenti attività:

- commercio al dettaglio in sede fissa, commercio su aree pubbliche (mercati, posteggi fuori mercato e chioschi) agenzie di servizi (a titolo di esempio, agenzie di viaggio e agenzie immobiliari) nel rispetto delle indicazioni tecniche e operative definite dallo specifico protocollo regionale, allegato n. 1;
- servizi di somministrazione di alimenti e bevande ed attività, anche artigianali, che prevedono l’asporto e il consumo sul posto (a titolo esemplificativo bar, pub, ristoranti, gelaterie, pasticcerie) nel rispetto delle indicazioni tecniche e operative definite dallo specifico protocollo regionale, allegato n. 2;
- servizi alla persona (barbieri, parrucchieri centri estetici, centri tatuatori e piercing), nel rispetto delle indicazioni tecniche e operative definite dallo specifico protocollo regionale, allegato n. 3;

- attività ricettive alberghiere, nel rispetto delle indicazioni tecniche e operative definite dallo specifico protocollo regionale allegato n. 4;
- strutture ricettive all'aria aperta, nel rispetto delle indicazioni tecniche e operative definite dallo specifico protocollo regionale, allegato n. 5;
- attività di apertura al pubblico dei musei e degli altri istituti e luoghi della cultura di cui all'articolo 101 del codice dei beni culturali e del paesaggio nel rispetto dei principi contenuti nelle linee guida nazionali;
- tirocini extracurriculari a mercato, laddove il soggetto promotore, quello ospitante e il tirocinante concordino sul riavvio del tirocinio, ferma restando la possibilità di avviare o proseguire il percorso formativo con modalità a distanza; il tirocinio in presenza deve essere svolto, in ogni caso, nel rispetto delle indicazioni tecniche e operative definite nelle linee guida nazionali o nei protocolli regionali previsti per il settore e per lo specifico luogo di lavoro ove si realizza l'attività;

5. a decorrere dal 18 maggio è consentito l'accesso alle spiagge libere e agli arenili;

6. a decorrere dal 18 maggio i servizi di trasporto pubblico dovranno rimodulare l'offerta in considerazione della riapertura di ulteriori attività produttive nel territorio emiliano-romagnolo in funzione delle nuove prescrizioni dettate dall'emergenza:
   a. **servizio ferroviario regionale:** la programmazione dei servizi deve adeguare l'offerta con un servizio a cadenza almeno oraria sulle relazioni principali, attestandosi sul valore del 70% dei servizi effettuati nel periodo pre-emergenza, al fine di soddisfare l'accessibilità e le esigenze di spostamento dei lavoratori negli orari di maggior afflusso e a coloro che operano nelle attività previste dalle disposizioni vigenti;
   b. **servizio pubblico locale automobilistico:** le Agenzie locali per la mobilità, in accordo con le Società di gestione, adeguano i servizi offerti in coerenza con la domanda attesa, almeno con la programmazione estiva, e coordinando nei servizi extraurbani aumenti di servizio per particolari attrattori di poli produttivi, anche attraverso ricognizioni sulla domanda potenziale, al fine di garantire gli spostamenti dei lavoratori nelle ore di punta e di maggior afflusso;
   c. la rimodulazione graduale dell'offerta dei servizi ferroviari e automobilistici, sarà costantemente monitorato durante il periodo di attuazione, allo scopo di garantire adeguati livelli di servizio proporzionati alla domanda, anche attesa, e alle necessità di accessibilità dei diversi territori;

d. **le Società di trasporto ferroviario e automobilistiche** sono tenute all'applicazione di quanto previsto agli Allegati 8 e 9 del DPCM del 26 aprile 2020 e alla Circolare del Ministero della Salute del 29 aprile 2020 avente ad oggetto "Indicazioni per la rimodulazione delle misure contenitive di fase 2 in relazione al trasporto pubblico collettivo terrestre, nell'ottica della ripresa del pendolarismo, nel contesto dell'emergenza da SARS-COV-2"; in particolare, sono tenute:
   - alla sanificazione e all'igienizzazione dei locali e dei mezzi di trasporto, che deve essere appropriata e frequente, almeno una volta al giorno, deve riguardare tutte le parti frequentate da viaggiatori e/o lavoratori e deve essere effettuata con le modalità definite dalle specifiche circolari del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità;
   - alla predisposizione delle necessarie comunicazioni a bordo dei mezzi, anche mediante apposizione di cartelli che indichino le corrette modalità di comportamento dell'utenza;
   - ad adottare, per il trasporto pubblico automobilistico, possibili accorgimenti atti alla separazione del posto di guida che ne permettano il distanziamento fisico dai passeggeri per la prevenzione e sicurezza dal contagio;
   - a prevedere che la salita e la discesa dei passeggeri dal mezzo avvenga secondo flussi separati: la salita da una porta e la discesa dall'altra porta, l'utilizzo di idonei tempi di attesa al fine di evitare contatto tra chi scende e chi sale, anche eventualmente con un'apertura differenziata delle porte; nelle more dell'adeguamento di sicurezza per la postazione di guida, nei mezzi dotati di due porte è consentita la chiusura della porta anteriore, con separati flussi prima in discesa e poi in salita dalla porta posteriore, con idonei tempi di attesa, al fine di garantire il distanziamento fisico; dovrà essere fornita all'utenza la necessaria informazione sulle modalità di esecuzione sia a terra che a bordo bus;
   - all'adozione di misure organizzative finalizzate ad evitare affollamenti e a limitare nella fase di salita e di discesa dal mezzo di trasporto, negli spostamenti all'interno delle stazioni, delle autostazioni, nelle aree destinate alla sosta dei passeggeri e durante l'attesa del mezzo di trasporto, ogni possibile occasione di contatto, garantendo il rispetto del distanziamento fisico interpersonale richiesto;

- a garantire sugli autobus un numero massimo di passeggeri, in modo da consentire il rispetto delle norme sulla sicurezza. assicurando al contempo accessibilità e sicurezza anche a persone con difficoltà motorie;
- a confermare la sospensione della vendita a bordo dei titoli di viaggio da parte degli autisti; i passeggeri dovranno preferibilmente dotarsi del titolo di viaggio prima della salita sul mezzo e le società di trasporto, diffondendo opportuna comunicazione, incentivano la vendita di biglietti con sistemi telematici, on-line e self-service; ai fini del contenimento dell'evasione tariffaria sono effettuati i necessari controlli da parte delle società di trasporto con applicazione delle sanzioni amministrative come previste dalla LR 30/98;

e. **Servizi di trasporto taxi e non di linea:** oltre alle previsioni di carattere generale per tutti i servizi di trasporto pubblico, risulta opportuno che:

- il passeggero non occupi il posto disponibile vicino al conducente;
- sui sedili posteriori, al fine di rispettare le distanze di sicurezza, non siano trasportati, distanziati il più possibile, più di due passeggeri;
- nelle vetture omologate per il trasporto di sei o più passeggeri siano replicati modelli che non prevedano la presenza di più di due passeggeri per ogni fila di sedili, fermo restando l'uso di mascherine;
- le vetture siano dotate di paratie divisorie;
- il conducente indossi dispositivi di protezione individuale;
- i servizi effettuati mediante taxi e noleggio con conducente, a conferma di quanto definito dall'Ordinanza n. 39 del 16 marzo 2020, che sono svolti con modalità atte a garantire la prevenzione del contagio degli operatori e degli utenti, possano essere utilizzati anche per la consegna a domicilio di beni di prima necessità; in questo caso, il servizio comprende il ricevimento dei beni presso il distributore / venditore, il carico e il trasporto sulla vettura e il recapito dei beni al richiedente il servizio; i Comuni, nell'ambito della propria competenza, possono definire le modalità operative e le tariffe di accesso del servizio ovvero estendere le modalità operative e le tariffe applicate al trasporto delle persone anche alla modalità di trasporto qui autorizzata;

7. a decorrere dal 25 maggio 2020 sono consentite le seguenti attività:

- stabilimenti balneari, nel rispetto delle indicazioni tecniche e operative definite dallo specifico protocollo regionale, allegato n. 6;
- attività sportiva di base e attività motoria, anche in forma di allenamento collettivo di squadra, svolte presso palestre, piscine, centri e circoli sportivi, pubblici e privati, ovvero presso altre strutture ove si svolgono attività dirette al benessere attraverso l'esercizio fisico, nel rispetto delle norme di distanziamento sociale e senza alcun assembramento, previa adozione di specifico protocollo regionale e nel rispetto dei principi contenuti nelle linee guida nazionali;
- attività corsistiche (a titolo di esempio, lingue straniere, musica, fotografia, nautica), previa adozione di specifico protocollo regionale e nel rispetto dei principi contenuti nelle linee guida nazionali, fermo restando quanto previsto nelle disposizioni nazionali in materia di scuola, formazione e autoscuole;
- attività dei centri sociali, dei circoli culturali e ricreativi, nel rispetto delle norme di distanziamento sociale e senza alcun assembramento, previa adozione di specifico protocollo regionale e nel rispetto dei principi contenuti nelle linee guida nazionali;
- attività dei parchi tematici, parchi divertimento, e luna park, nel rispetto delle norme di distanziamento sociale e senza alcun assembramento, previa adozione di specifico protocollo regionale e nel rispetto dei principi contenuti nelle linee guida nazionali;
- attività ricettive extralberghiere e altre tipologie ricettive, nel rispetto delle norme sul distanziamento sociale e senza alcun assembramento, previa adozione di specifico protocollo regionale; dette strutture possono comunque esercitare l'attività dal 18 maggio 2020 nel rispetto dei principi contenuti nelle linee guida nazionali;

- a decorrere dall' 8 giugno 2020 sono consentite le attività dei centri estivi e per i minori di età superiore ad anni tre, previa adozione di specifico protocollo regionale e nel rispetto dei principi contenuti nelle linee guida nazionali;

8. le violazioni alla presente ordinanza, applicate ai sensi dell'art. 4 del Decreto Legge n. 19/2020, sono accertate dai soggetti di cui all'articolo 13 della L. n. 689/1981;

9. le disposizioni delle ordinanze approvate con propri precedenti decreti n. 73 del 28 aprile, n. 74 del 30 aprile

e n. 75 del 6 maggio 2020 restano in vigore se non in contrasto con quanto disposto con la presente ordinanza;

10. le disposizioni della presente ordinanza entrano in vigore a far data dal 18 maggio 2020;

11. la presente ordinanza è pubblicata integralmente sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna Telematico ed è trasmessa al Presidente del Consiglio dei Ministri, al Ministro della Salute ed è altresì notificata ai Sindaci e ai Prefetti della Regione.

Stefano Bonaccini

RegioneEmilia-Romagna

Prot. del

Assessorato a Turismo e Commercio

Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 in relazione allo svolgimento in sicurezza

DEGLI ESERCIZI DI COMMERCIO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA E DEL COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE in Emilia-Romagna

1. Finalità

L'obiettivo del presente protocollo è fornire linee guida e indicazioni operative, omogenee sul territorio regionale, finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento da adottare per contrastare l'epidemia di COVID-19 nell'esercizio del commercio al dettaglio in sede fissa e del commercio al dettaglio su aree pubbliche (mercati, fiere, posteggi isolati e itinerante), in funzione dell'avvio della cd. Fase 2 di riapertura delle strutture e delle attività dopo il lock-down, con l'obiettivo di tutelare la salute degli operatori, dei collaboratori e dei clienti.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione. Il presente Protocollo contiene, quindi, misure che seguono la logica della precauzione e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni delle Autorità sanitarie.

Gli esercizi commerciali ed i mercati, a differenza di altre tipologie di attività, sono stati solo parzialmente interessati dal lock-down, in quanto la sospensione non ha riguardato le attività di vendita al dettaglio del settore alimentare e dei beni di prima necessità (di cui ad allegato 1 del DPCM 26 aprile 2020 e prima del 22 marzo) e non riguarda più i mercati ed i posteggi per la vendita di prodotti alimentari che sono stati consentiti, sia pure con specifiche misure precauzionali e limitazioni di cui alle ordinanze comunali, sono stati progressivamente riavviati.
Pertanto, per quanto non sospese, le attività di commercio al dettaglio hanno dovuto mettere in atto specifiche misure di precauzione e mitigazione del rischio COVID-19 anche nel periodo di lock-down, che potranno essere mantenute e mutuate dal presente Protocollo, ferma restando l'analisi su eventuali ulteriori misure che si rendano necessarie e/o opportune in relazione alla vendita di specifiche tipologie di prodotti.

Il presente documento, redatto in collaborazione con la Direzione Generale Cura della persona Salute e Welfare della Regione e condiviso in data 13 maggio 2020 con le Associazioni di categoria e sindacali ed i Comuni individuati in rappresentanza delle Destinazioni Turistiche, propone linee guida condivise rivolte alle imprese che svolgono attività di commercio al dettaglio in sede fissa e di commercio al dettaglio su aree pubbliche, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.
È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni singola impresa, individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni contesto locale e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure.

Si evidenzia altresì l'importanza della responsabilità individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e, a tal fine, l'esigenza di una adeguata informazione rivolta alla clientela.

Le presenti linee guida, redatte avendo a riferimento l'Allegato 5 "*Misure per gli esercizi commerciali*" del DPCM 26 aprile 2020 e l'Allegato 6 al medesimo DPCM "*Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro"* del 24 aprile 2020, che si intende qui richiamato, potranno essere aggiornate, integrate o modificate sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del Governo per la cosiddetta Fase 2 relativa alla riapertura delle attività produttive, alle quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e di contenimento del contagio da Covid-19, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.
Inoltre, in relazione a specifiche misure per la mitigazione dal rischio Covid-19 per lo svolgimento delle attività/mansioni occorrerà fare riferimento alle ulteriori misure individuate dagli specifici protocolli aziendali/territoriali definiti in attuazione del sopracitato *Protocollo condiviso di regolamentazione del 24/04/2020* o da eventuali specifiche disposizioni sanitarie.
Tali specifici protocolli potranno anche valorizzare il ruolo che può essere svolto in seno alla bilateralità di settore ad esempio in materia di formazione.

2. Campo di applicazione ed articolazione del protocollo

Il presente protocollo trova applicazione in relazione a tutte le attività di esercizio del commercio al dettaglio in sede fissa e su aree pubbliche.

Ai fine del presente documento si intende:

- per **commercio in sede fissa** il commercio svolto su aree private in sede fissa **(**art. 4, comma 1, del d.lgs. n. 114/1998);
  Tipologie:
  - Esercizi di vicinato: esercizi aventi superficie di vendita non superiore a 150 mq. nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 250 mq. nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti (art. 4, comma 1, lett. d) del d.lgs. n. 114/1998);
  - Medie strutture di vendita: gli esercizi aventi superficie superiore ai limiti degli esercizi di vicinato e fino a 1.500 mq nei comuni con popolazione residente inferiore a 10.000 abitanti e a 2.500 mq. nei comuni con popolazione residente superiore a 10.000 abitanti (art. 4, comma 1, lett. e) del d.lgs. n. 114/1998);
  - Grandi strutture di vendita: gli esercizi aventi superficie superiore ai limiti delle medie strutture di vendita (art. 4, comma 1, lett. f) del d.lgs. n. 114/1998);

- **per commercio sulle aree pubbliche** l'attività di vendita di merci al dettaglio e la somministrazione di alimenti e bevande effettuate sulle aree pubbliche, comprese quelle del demanio marittimo o sulle aree private delle quali il comune abbia la disponibilità, attrezzate o meno, coperte o scoperte (art. 27, comma 1, lett. a), del d.lgs. n. 114/1998);
- per posteggio la parte di area pubblica o di area privata della quale il comune abbia la disponibilità che viene data in concessione all'operatore autorizzato all'esercizio dell'attività commerciale (art. 27, comma 1, lett. c), del d.lgs. n. 114/1998). Un posteggio viene definito isolato quando non è inserito in un mercato o in una fiera;

- per mercato l'area pubblica o privata della quale il comune abbia la disponibilità, composta da più posteggi, attrezzata o meno e destinata all'esercizio dell'attività per uno o più o tutti i giorni della settimana o del mese per l'offerta integrata di merci al dettaglio, la somministrazione di alimenti e bevande, l'erogazione di pubblici servizi (art. 27, comma 1, lett. d), del d.lgs. n. 114/1998);
- per fiera la manifestazione caratterizzata dall'afflusso, nei giorni stabiliti, sulle aree pubbliche o private delle quali il comune abbia la disponibilità, di operatori autorizzati ad esercitare il commercio su aree pubbliche, in occasione di particolari ricorrenze, eventi o festività (art. 27, comma 1, lett. e), del d.lgs. n. 114/1998);
- per mercatini degli hobbisti i mercati, le fiere, le manifestazioni fieristiche e le altre manifestazioni, comunque denominate, sulle aree pubbliche, o sulle aree private aperte al pubblico indifferenziato, dirette anche alla vendita, al baratto, alla proposta o all'esposizione di merci, nelle quali partecipano anche gli operatori non professionali del commercio, non in possesso delle autorizzazioni per l'esercizio del commercio su aree pubbliche di tipo A (su posteggio) o di tipo B (itinerante) (art. 6, comma 1, lett. c bis) della l.r. n. 12/1999);
- per commercio su aree pubbliche in forma itinerante il commercio svolto in qualunque area pubblica non espressamente interdetta dal Comune, per il tempo strettamente necessario a servire il consumatore e con mezzi motorizzati o altro purché la merce non sia posta a contatto con il terreno e non sia esposta su banchi (art. 3, comma 4, della l.r. n. 12/1999).

Il documento si articola pertanto nelle seguenti sezioni:

A. MISURE DI CARATTERE GENERALE
B. COMMERICO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA
C. COMMERICO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE
D. ALLEGATO

- Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2.
- Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.

A) MISURE DI CARATTERE GENERALE

Per quanto riguarda la vendita di generi alimentari bisogna attenersi a quanto stabilito nel documento "Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (di seguito denominato Protocollo alimenti).

1. Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione, deve essere garantita l'adozione da parte dei titolari degli esercizi commerciali e dei posteggi, nonché da parte dei Comuni nel caso dei mercati, delle fiere, dei mercatini degli hobbisti e dei posteggi isolati, di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

In particolare, l'esercente (e il Comune per i mercati e fiere), attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa la clientela circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali e delle aree mercatali, appositi depliants informativi.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc.);
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di corretto comportamento.

Tra gli strumenti di comunicazione, si raccomanda l'affissione di cartelli in posizione ben visibile.

I cartelli rivolti alla clientela dovranno essere in lingua italiana e inglese.

2. Organizzazione degli spazi e dei locali

Gli spazi dovranno essere riorganizzati, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per evitare gli assembramenti ed assicurare le misure di distanziamento interpersonale dei dipendenti e addetti e della clientela.
Ove non sia possibile intervenire sulla distribuzione degli spazi, occorrerà porre in essere adeguate misure organizzative per assicurare il distanziamento interpersonale ed il divieto di assembramenti.

3. Misure relative ai dipendenti

Dispositivi di protezione individuale

Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri che si differenziano a seconda del tipo di mansione svolta.

Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare agli stessi modifiche e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine, e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc…) conformi alle disposizioni delle autorità sanitarie.
All'interno dei luoghi di lavoro sulla base del complesso dei rischi valutati e, a partire dalla mappatura delle diverse attività dell'azienda, si adotteranno i DPI idonei.

In generale si ricorda che le mascherine monouso sono distribuite in confezioni sterili, ragione per cui occorre lavare bene le mani prima di toccarle altrimenti si rischia di infettarle e annullarne l'effetto protettivo ed è parimenti importante lavarsi le mani anche dopo averle tolte.

Si ricorda che i guanti non sostituiscono la corretta igiene delle mani e devono essere ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati. Non devono essere riutilizzati.
Anche se coperte dai guanti le mani non devono entrare a contatto con bocca, naso e occhi

Si ricorda che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico.

L'Azienda è tenuta a fornire ai dipendenti gli appropriati DPI compreso il gel idroalcolico per la disinfezione delle mani.

Informazione e formazione dei lavoratori

Il personale deve essere adeguatamente informato e formato:

- sulle misure di prevenzione e mitigazione dei contagi da Covid-19;
- le corrette tecniche di igienizzazione delle mani;
- le corrette modalità d'uso dei DPI.

Il datore di lavoro provvederà pertanto a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.
Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

B) COMMERCIO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA

1. Misure previste dalla normativa statale (DPCM 26 aprile 2020)

L'Allegato 5 del DPCM 26 aprile 2020 per gli esercizi commerciali prevede le seguenti misure di carattere generale:

1. Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale.

2. Garanzia di pulizia e igiene ambientale con frequenza almeno due volte giorno ed in funzione dell'orario di apertura.

3. Garanzia di adeguata aereazione naturale e ricambio d'aria.

4. Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto a tastiere, schermi *touch* e sistemi di pagamento.

5. Utilizzo di mascherine nei luoghi o ambienti chiusi e comunque in tutte le possibili fasi lavorative laddove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale.

6. Uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.

7. Accessi regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:

a) attraverso ampliamenti delle fasce orarie;

b) per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di due operatori;

c) per locali di dimensioni superiori a quelle di cui alla lettera b), l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.

8. Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata.

Le predette disposizioni sono declinate nel proseguo al fine di fornire utili indicazioni operative.

2. Accesso all'esercizio della clientela

All'ingresso dell'esercizio dovrà essere installata apposita cartellonistica che ricorda ai clienti le misure comportamentali (obbligo di mantenere le distanze di almeno un metro, di evitare assembramenti etc.). La comunicazione dovrà essere esposta in maniera ben visibile ed il prospetto dovrà contenere le prescrizioni di legge. I cartelli dovranno essere anche in lingua inglese.

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative. Si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita.

Al fine di garantire il rispetto della distanza interpersonale di almeno un metro ed evitare gli assembramenti all'interno dell'esercizio, gli accessi da parte della clientela dovranno essere regolamentati e scaglionati secondo le seguenti modalità:

a) attraverso ampliamenti delle fasce orarie;

b) per locali fino a quaranta metri quadrati può accedere una persona alla volta, oltre a un massimo di **due operatori;**

c) per locali di dimensioni superiori a quelle di cui alla lettera b), l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.

Potrà essere inoltre valutato il posizionamento di un sistema di elimina code all'ingresso, che consenta di sostare all'esercenti in attesa fuori dall'esercizio evitando in contesti logistici problematici il formarsi di lunghe file.

Si promuove altresì, ove possibile e consono in relazione alla tipologia dell'esercizio, l'acquisto mediante ordinazione telefonica o on line.

Si raccomanda altresì attenzione all'atto del pagamento. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione.

3. Misure all'interno dell'esercizio

Gli ambienti di vendita devono essere puliti ed igienizzati con una frequenza di almeno due volte giorno ed in funzione dell'orario di apertura. Dovrà essere garantita un'adeguata aerazione naturale e ricambio d'aria.

All'interno degli esercizi dovrà esserci ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto a tastiere, schermi *touch* e sistemi di pagamento.

È obbligatorio anche per la clientela l'utilizzo di mascherine nei luoghi o ambienti chiusi e comunque in tutte le possibili fasi lavorative laddove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale, nonché l'uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.

In relazione alla logistica degli spazi ed alla dimensione dei locali, dovranno essere altresì valutate idonee misure (in relazione all'allocazione della merce, alle corsie di transito tra scaffali etc.) per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro all'interno del locale.

Al fine di garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro in caso di servizio al banco o alla cassa, si suggerisce il posizionamento di opportuni segnalamenti a terra e di sistemi di protezione (quali ad es. barriere in plexiglas).

Nel caso di vendita di abbigliamento:

- dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente per scegliere in autonomia, toccandola, la merce;
- le cabine di prova dovranno essere pulite e disinfettate quotidianamente;

In caso di vendita di beni usati i capi di abbigliamento e le calzature, prima di essere posti in vendita, dovranno essere igienizzati.

4. Pulizia, disinfezione e sanificazione generale - locali tecnici - spazi comuni

Per il corretto inquadramento di cosa si intenda per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione, fare riferimento al documento "Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (di qui denominato Indicazioni pulizia e disinfezione)

L’azienda assicura la pulizia e igiene degli ambienti e delle attrezzature con frequenza almeno due volte giorno ed in funzione dell’orario di apertura.

Tutti gli ambienti devono essere arieggiati giornalmente.

Nel caso che un dipendente risulti affetto a COVID-19 e abbia stazionato all’interno dei locali aziendali in fase di contagiosità si procede alla pulizia e disinfezione dei suddetti locali come da procedure del documento Indicazioni pulizia e disinfezione.

Anche se non ci sono evidenze che il COVID-19 possa trasmettersi attraverso l'aria (se non a causa delle goccioline provenienti dal respiro, tosse e starnuti nelle immediate prossimità di persone malate) bisogna comunque prestare la dovuta attenzione alla qualità della stessa e, in particolare:

- impianti di riscaldamento/raffrescamento: pulire settimanalmente in base alle indicazioni fornite dal produttore, a impianto fermo, i filtri dell’aria di ricircolo per mantenere bassi i livelli di filtrazione/rimozione adeguati. La polvere catturata dai filtri rappresenta un ambiente favorevole alla proliferazione di batteri e funghi e, comunque, di agenti biologici;
- impianti di ventilazione: assicurarsi che sia annullato il ricircolo dell’aria.

Per quel che concerne la gestione di eventuali spazi comuni destinati ai dipendenti (ingressi, spogliatoi, ecc..), occorre favorire un’organizzazione funzionale ad evitare il più possibile contatti interpersonali ed assicurarne un’adeguata pulizia, garantendo al personale la presenza di detergenti/gel sanificanti per le mani.

5. Vendite con consegna a domicilio

In caso di vendita su ordinazione telefonica o on-line con consegna al domicilio, i trasportatori sono tenuti ad indossare i DPI richiesti (mascherina protettiva e guanti monouso) ed hanno a disposizione, sul mezzo di trasporto, soluzione disinfettante per le mani.
All’atto della consegna l’esercente o l’addetto, in caso di piattaforma (delivery) deve rispettare il distanziamento interpersonale di almeno un metro.

6. Vendita prodotti alimentari

In caso di esercizi di vendita di prodotti alimentari occorre altresì fare riferimento alle Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2, in allegato.

7. Centri commerciali

Secondo la normativa regionale i centri commerciali medie o grandi strutture di vendita nelle quali più esercizi commerciali sono inseriti in una struttura a destinazione specifica e usufruiscono di infrastrutture comuni e spazi di servizio gestiti unitariamente. I centri commerciali possono comprendere anche pubblici esercizi e attività para-commerciali (quali servizi bancari, servizi alle persone, ecc.).

Dette strutture possono essere forti attrattori di clientela, anche in bacini sovracomunali, ed in relazione al rilevante numero di persone compresenti (dipendenti e clientela) possono richiedere particolari misure per evitare assembramenti e garantire il distanziamento interpersonale anche negli spazi comuni.
L'applicazione di tali misure risulta facilitato dalla gestione ed organizzazione unitaria della struttura.

Al riguardo si individuano le ulteriori specifiche misure che potranno essere valutate ed applicate nei centri commerciali, oltre alle misure sopra indicate per i singoli esercizi.

Parcheggi
Dovranno essere previste apposite segnalazione dei percorsi e dei varchi dedicati di ingresso e di uscita al centro commerciale con relativa segnaletica orizzontale e verticale. Particolare attenzione andrà data alla gestione dei parcheggi interrati e/o multipiano con la previsione di appositi percorsi.

Ingressi/uscite
I varchi di accesso agli spazi commerciali dovranno essere organizzati in modo da garantire una distribuzione ottimale dei flussi in entrata e in uscita.
L'ingresso verrà dotato di dispenser con soluzioni idroalcoliche.
I clienti dovranno indossare le mascherine per potere accedere all'interno del centro commerciale.
E' opportuno prevedere modalità di filtro su ingressi autorizzati con conteggio dei flussi per garantire il distanziamento sociale e il numero di ingressi massimi autorizzati.
A tal fine potrà essere individuato un indice di affollamento che determini il rapporto teorico massimo di presenze all'interno dello spazio commerciale.

Percorsi interni
Ove necessario dovranno essere definiti dei percorsi interni alle gallerie, di flusso verso tutti in negozi, incluso l'ipermercato, indicati con segnaletica adesiva a pavimento, per limitare al massimo gli incroci di persone e gestire con maggiore facilità il mantenimento delle distanze di sicurezza.
Ogni punto vendita avrà le sue regole di accesso ed è possibile che si creino delle code, pertanto, anche in questo caso, attraverso l'utilizzo di apposita segnaletica, verranno chiaramente individuati gli spazi di attesa, garantendo la distanza interpersonale.
Dovrà essere predisposta apposita segnaletica interna volta ad illustrare le disposizioni di sicurezza adottate e il comportamento da tenere. Se ritenuto opportuno potranno altresì essere trasmessi periodici messaggi audio e video all'interno del centro commerciale che ricordino le disposizioni di sicurezza da adottare.

Servizi igienici
Dovrà essere fissato, ove opportuno, un numero massimo di presenze contemporanee all'interno dei bagni (comunicato con appositi pannelli informativi all'esterno) per garantire il distanziamento interpersonale. I bagni dovranno essere puliti e disinfettati più volte nel corso della giornata.

Ascensori
La capienza degli ascensori deve essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale. La distanza può essere derogata in caso di persone che facciano parte dello stesso nucleo familiare.
I pulsanti degli ascensori devono essere puliti frequentemente. Saranno collocati in adiacenza dispenser di gel igienizzanti per la pulizia delle mani dopo l'utilizzo dei pulsanti.

Rampe e scale mobili
Dovranno essere dotati di segnaletica indicante il distanziamento di un metro.

Esercizi di somministrazione

Occorre fare riferimento allo specifico protocollo, nonché alle *Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2*, in allegato.

Aree giochi per bambini

L'accesso alle aree gioco per bambini avverranno indicando il numero massimo di bambini consentiti all'interno dell'area. I bambini sono soggetti alla vigilanza dei genitori per il rispetto delle indicazioni previste. Al riguardo costituisce utile riferimento il Protocollo di regolamentazione sui Centri Estivi che la Regione sta adottando

Ove in locali al chiuso le aree dovranno essere pulite e accuratamente disinfettate quotidianamente o comunque prima dell'utilizzo ove non quotidiano. Ove dotate di attrezzature queste devono essere pulite ed igienizzate quotidianamente e cmq ad ogni "cambio" del gruppo di bambini.

C) COMMERCIO AL DETTAGLIO SU AREE PUBBLICHE

MERCATI, FIERE e MERCATINI DEGLI HOBBISTI

1. Misure generali

Anche attraverso misure che garantiscano il contingentamento degli ingressi e la vigilanza degli accessi, dovrà essere assicurato il rispetto dei punti 1, 4, 5, 6, 7 lett. c) e 8 dell'allegato 5 del DPCM 26 aprile 2020:

- Mantenimento in tutte le attività e le loro fasi del distanziamento interpersonale;
- Accessi regolamentati e scaglionati in funzione degli spazi disponibili, differenziando, ove possibile, i percorsi di entrata e di uscita.
- Ampia disponibilità e accessibilità a sistemi per la disinfezione delle mani. In particolare, detti sistemi devono essere disponibili accanto ai sistemi di pagamento.
- Uso dei guanti "usa e getta" nelle attività di acquisto, particolarmente per l'acquisto di alimenti e bevande.
- Utilizzo di mascherine sia da parte degli operatori che da parte dei clienti, ove non sia possibile assicurata il distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- Informazione per garantire il distanziamento dei clienti in attesa di entrata: posizionamento all'accesso dei mercati di cartelli almeno in lingua italiana e inglese per informare la clientela sui corretti comportamenti.

2. Competenze dei Comuni

I Comuni, a cui fanno riferimento le funzioni di istituzione, regolazione e gestione dei mercati, delle fiere e dei mercatini degli hobbisti dovranno regolamentare la gestione degli stessi, anche previo apposito accordo con i titolari dei posteggi, individuando le misure più idonee ed efficaci per mitigare il rischio di diffusione dell'epidemia di Covid-19, assicurando il rispetto dei punti 1, 4, 5, 6, 7 lett. c) e 8 dell'allegato 5 del DPCM 26 aprile 2020, sopra elencati nelle misure generali, tenendo in considerazione la loro localizzazione, le caratteristiche degli specifici contesti urbani, logistici e ambientali, la maggiore o minore frequentazione, al fine di evitare assembramenti ed assicurare il distanziamento interpersonale di almeno un metro nell'area mercatale.
In particolare i Comuni nella propria regolamentazione dovranno prevedere idonee misure logistiche, organizzative e di presidio per garantire accessi scaglionati in relazione agli spazi disponibili per evitare il sovraffollamento dell'area mercatale ed assicurare il distanziamento sociale.

Al fine di assicurare il distanziamento interpersonale potranno altresì essere valutate ulteriori misure quali:

- Corsie mercatali a senso unico;
- Posizionamento di segnaletica (orizzontale e/o verticale) nelle zone prossimali ai singoli banchi e strutture di vendita per favorire il rispetto del distanziamento;

- Maggiore distanziamento dei posteggi ed a tal fine, ove necessario e possibile, ampliamento dell'area mercatale;
- Individuazione di un'area di rispetto per ogni posteggio in cui limitare la concentrazione massima di clienti compresenti, nel rispetto della distanza interpersonale di un metro.

Ove ne ricorra l'opportunità i Comuni potranno altresì valutare di sospendere la vendita di beni usati.

3. Misure a carico del titolare di posteggio:

- pulizia e igienizzazione quotidiana delle attrezzature prima dell'avvio delle operazioni di mercato di vendita;
- è obbligatorio l'uso delle mascherine, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani
- messa a disposizione della clientela di prodotti igienizzanti per le mani in ogni banco;
- rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
- Rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro dagli altri operatori anche nelle operazioni di carico e scarico;
- In caso di vendita di abbigliamento: dovranno essere messi a disposizione della clientela guanti monouso da utilizzare obbligatoriamente per scegliere in autonomia, toccandola, la merce;
- in caso di vendita di beni usati: igienizzazione dei capi di abbigliamento e delle calzature prima che siano poste in vendita.

POSTEGGI ISOLATI

1. Competenze dei Comuni

In qualità di soggetti a cui fanno riferimento le funzioni di istituzione e regolazione dei posteggi isolati, i Comuni dovranno regolamentarne la gestione, anche previo apposito accordo con i titolari dei posteggi, individuando le misure più idonee ed efficaci per contenere il rischio di diffusione dell'epidemia di Covid-19, tenendo in considerazione la loro localizzazione, le caratteristiche degli specifici contesti urbani, logistici e ambientali, la maggiore o minore frequentazione, al fine di evitare assembramenti ed assicurare il distanziamento interpersonale di almeno un metro.

I Comuni dovranno pertanto assicurare anche per i posteggi isolati il rispetto delle misure stabilite per i mercati, le fiere ed i mercatini degli hobbisti, per quanto compatibili.

2. Misure a carico dei titolari di posteggio

I titolari di posteggio dovranno assicurare il rispetto delle dei punti 1, 4, 5, 6, 7 lett. c) e 8 dell'allegato 5 e le ulteriori misure individuate per il commercio in sede fissa ed il commercio su aree pubbliche, per quanto compatibili.

COMMERCIO IN FORMA ITINERANTE

Gli esercenti il commercio su aree pubbliche in forma itinerante dovranno assicurare il rispetto delle dei punti 1, 4, 5, 6, 7 lett. c) e 8 dell'allegato 5 e le ulteriori misure individuate per il commercio in sede fissa e per il commercio su aree pubbliche, per quanto compatibili.

Bologna, 13 maggio 2020

D) ALLEGATI

- **Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2**

- **Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.**

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA

INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Marina Fridel, Anna Padovani e Mara Bernardini – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica Regione Emilia-Romagna

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nelle aziende alimentari ovvero le aziende riconosciute o registrate ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 che producono, commercializzano, e somministrano alimenti. La specificità rappresentata dalle aziende alimentari è quella di dovere garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e al contempo garantire la sicurezza degli operatori del settore e dei consumatori rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio "dal campo alla tavola", che comprende requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare, che interessa sia gli operatori del settore che l'attività di controllo ufficiale in sicurezza alimentare sono: la responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell'alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, l'adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la filiera alimentare e inoltre il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali**. Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.** E' pertanto importante **rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Poiché la trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline (droplets) generate dalla tosse o dagli starnuti di un soggetto infetto che poi si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici , è opportuno, nelle fasi di produzione e commercializzazione degli alimenti, porre una particolare attenzione alla prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto).

Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2 nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti

Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2

Per quanto riguarda la Regione Emilia-Romagna, sono previste due diverse tipologie di obblighi da parte degli OSA in relazione all'autocontrollo.
Per le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, con DGR 1869/2008, si è definita un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP che prevede la predisposizione e la realizzazione da parte delle imprese alimentari di procedure basate sull'applicazione di misure igieniche di base (cosiddetti PRE-REQUISITI).
Tutti gli altri OSA, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) 852 e 853/2004, che non rientrano nella precedente categoria, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.
I prerequisiti comprendono fra l'altro:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto)
- igiene delle lavorazioni
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- controllo degli infestanti
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale.
- salute del personale.
- formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Tutti i prerequisiti, se correttamente applicati, sono utili anche per la prevenzione della trasmissione del SARS CoV-2.

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica del principio di precauzione e sono coerenti con gli obblighi previsti dalla legislazione specifica, comunitaria, nazionale e regionale, in materia di sicurezza alimentare.

1. INFORMAZIONE

L'OSA, in qualità di primo responsabile degli alimenti da lui importati, prodotti, commercializzati, somministrati, deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi o con specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare.
Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni devono essere rese disponibili almeno anche in lingua inglese.

In particolare, le informazioni devono riguardare:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale (MMG)
- i prerequisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di aziende terze devono essere informati circa le procedure di accesso ai locali ricevendole in anticipo, in modalità telematica, o in ingresso su supporto cartaceo.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).
Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente aziendale e al medico di medicina generale.
Il rientro al lavoro di eventuali dipendenti risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una certificazione rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone naso-faringeo secondo le modalità previste per tali casi.

3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Tra i prerequisiti che gli operatori del settore alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS CoV -2 vi è la gestione dei fornitori.

Gli autisti e il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS CoV- 2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano es. animali vivi (stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda,
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve rimane nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori,
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole:
  - mantenere la distanza di almeno un metro
  - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione
  - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento
  - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti
  - dotare gli uffici/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

Nella restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

4. PULIZIA E DISINFEZIONE IN AZIENDA

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2. (Vedi documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2 predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna)

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne

- gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (spazzole, spatole, lance, ecc.) comprese loro custodia e manutenzione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l'utilizzo nelle industrie alimentari;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;
- la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico).

Per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti .
L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettato solo dopo un'adeguata disinfezione.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

In particolare negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti , è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS, nonché dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o traino.

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Come previsto dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

4.1 Microclima

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria,
- **eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata** per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.
Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I dispositivi di protezione individuale (DPI), in particolare **mascherine e guanti**, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

E' comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

6.1. Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e

chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

6.2. Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

La mascherina va indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto quando non siamo sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

7. GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali.

Occorre quindi:

- provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie;
- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Tutte le imprese alimentari devono garantire le disposizioni sul distanziamento fisico. Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, i datori di lavoro devono stabilire le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

- fornire ai dipendenti DPI. Quando i dispositivi di protezione vengono indossati durante tutte le attività, è infatti possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni, anche se dovesse comportare una riduzione della velocità delle lavorazioni;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro;
- limitare il numero degli addetti in ogni area di preparazione alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre organizzate in turni per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi.

9. GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa). Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita nei locali, garantendo la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

10. FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

Con DGR 311/2019 della Regione Emilia- Romagna sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA, nonché, con determinazione Regione Emilia-Romagna n. 3642/2018, per la formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine. In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on- line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in **materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

11. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati OSA ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Come tali sono pertanto tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP (vedi introduzione). In qualità di OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle autorità sanitarie competenti. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine, ove ritenuto necessario;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi

adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;

- prevedere, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, la garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- prevedere operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- vietare le degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione e somministrazione in monoporzioni.
- vietare negli esercizi di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- utilizzare esclusivamente condimenti, salse, pane, crakers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'OSA, potranno essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

11.1 Modalità di accesso e gestione per le aree di vendita e somministrazione

Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita e somministrazione, occorre valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente, in fascia oraria concordata. Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione che gli addetti alla consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

In sintesi, le misure pratiche per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, sono:

- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita/somministrazione una corretta informazione relativamente al divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2;
- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita e somministrazione istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali;
- garantire, nei limiti del possibile, per gli esercizi commerciali e di ristorazione, che le code per l'accesso e alle casse si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;
- garantire all'interno **del punto vendita o dell'area di vendita** l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m2 è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili (Allegato 5 DPCM 10/04/2020);
- rivalutare la capienza dei locali di **ristorazione e somministrazione** in relazione all'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale. Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori;
- valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale o di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela garantendo, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- prediligere, la somministrazione di alimenti in aree esterne, all'aperto.

12. CONTROLLO UFFICIALE

Gli operatori del settore alimentare, secondo quanto previsto dall'art.15 del Regolamento (UE) 625/2017, sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti. Per questo motivo sono tenuti a garantire l'accesso ai a locali e alle attrezzature, nonché alla documentazione aziendale sia in forma cartacea

che informatica, in particolare ai manuali di autocontrollo. Anche gli addetti al controllo ufficiale, nell'ambito delle attività previste, devono rispettare le **misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 nelle aziende.**

13. OBBLIGHI PER IL CONSUMATORE

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc. In periodo di epidemia di SARS CoV-2, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti. Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini al fine di ottemperare alle norme di distanziamento sociale, l'utilizzo di mascherine e guanti.

Bibliografia:

- Covid19 and Food Safety: Guidance for competent authorities resposible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation .
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2" Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, versione del 19 Aprile 2020.
- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare. Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020
- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19) .

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di
Paola Angelini ***Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna***
Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini ***Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna***

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento[1] "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*" contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della "disinfezione", a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento[2] prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, "*Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento[3] recante "*Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020*".

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida[4] di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I) ha dato indicazioni[5] con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

---

[1] Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

[2] Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.* Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

[3] Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.* Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

[4] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

[5] A.I.D.P.I. https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/

PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.
I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica[6] ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro[7] è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una sanificazione.

Pulizia (o detersione): rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

Disinfezione: un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla

[6] Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)
[7] van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020

pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS[2].

Sanificazione: complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente[8]: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale[9].

IL PROGRAMMA DI INTERVENTO

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH[10].

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

Possono presentarsi due tipi di situazioni[11]:
- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

[8] Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3
[9] Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni
[10] Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività. Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna (2016)
[11] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.
Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore. **Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.**

Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua[12].

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di

[12] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici -0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

Locali con stazionamento breve o saltuario e/o a bassa frequentazione

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

SANIFICAZIONE

Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	**Operazioni**	**Soggetti**	**Modalità**
Riapertura dopo il lockdown	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

Bologna, 8 maggio 2020

RegioneEmilia-Romagna

Prot. del

Assessorato a Turismo e Commercio

Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza

DEGLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE E ATTIVITA' DA ASPORTO E CONSUMO SUL POSTO in Emilia-Romagna

1. Finalità

L'obiettivo del presente protocollo è fornire linee guida e indicazioni operative, omogenee sul territorio regionale, finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento da adottare per contrastare l'epidemia di COVID-19 all'interno degli esercizi di somministrazione alimenti e bevande e alle attività artigianali che vendono per asporto e/o consumo sul posto, in funzione dell'avvio della cd. Fase 2 di riapertura delle strutture e delle attività dopo il lock-down, con l'obiettivo di tutelare la salute degli operatori, dei collaboratori e dei clienti.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico, per il quale occorre adottare misure uguali per tutta la popolazione. Il presente Protocollo contiene, quindi, misure che seguono la logica della precauzione e attuano le prescrizioni del legislatore e le indicazioni delle Autorità sanitarie.
La specificità rappresentata dagli esercizi di somministrazione alimenti e bevande è la fruizione e la permanenza nei locali della clientela ed i momenti di contatto tra gli addetti al servizio e la clientela stessa, oltreché gli aspetti connessi alla preparazione.
Pertanto, le misure devono coniugare la possibilità di svolgere l'attività di ristorazione preservando quelle caratteristiche di convivialità e di peculiarità di esperienze gastronomiche che connotano la nostra offerta, con l'esigenza di garantire la sicurezza dei titolari, del personale e della clientela, mitigando la possibilità di contagi durante contatti che avvengono in dette attività.

Il presente documento, redatto in collaborazione con la Direzione Generale Cura della Persona Salute e Welfare e condiviso in data 13 maggio 2020 con le Associazioni di categoria e sindacali ed i Comuni individuati in rappresentanza delle Destinazioni Turistiche, propone linee guida condivise rivolte alle imprese che gestiscono esercizi di somministrazione di alimenti e bevande e attività di ristorazione in genere, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.
È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni singola impresa, individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni struttura e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure, comprese le attività di comunicazione e informazione per responsabilizzare clienti e lavoratori sull'adozione di comportamenti corretti che limitino la probabilità di contagio.

Si evidenzia altresì l'importanza della responsabilità individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e, a tal fine, l'esigenza di una adeguata informazione rivolta alla clientela.

Le presenti linee guida, redatte avendo a riferimento il *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro* del 24 aprile 2020, che si intende qui richiamato, potranno essere aggiornate, integrate o modificate, sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del Governo per la cosiddetta Fase 2 relativa alla riapertura delle attività produttive alle quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da Covid-19, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.
Inoltre, in relazione a specifiche misure per la mitigazione dal rischio Covid-19 per lo svolgimento delle attività/mansioni occorrerà fare riferimento alle ulteriori misure individuate dagli specifici protocolli aziendali/territoriali definiti in attuazione del sopracitato Protocollo condiviso di regolamentazione del 24/04/2020 o da eventuali specifiche disposizioni sanitarie.
Tali specifici protocolli potranno anche valorizzare il ruolo che può essere svolto in seno alla bilateralità di settore ad esempio in materia di formazione.

2. Campo di applicazione ed articolazione del protocollo

Il presene protocollo trova applicazione in relazione a tutte le attività che svolgano somministrazione di alimenti e bevande o attività di preparazione vendita per asporto di cibi e bevande.

Il documento si articola pertanto nelle seguenti sezioni:

A) MISURE DI CARATTERE GENERALE
B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE (ristoranti, pizzerie etc.)
C) SERVIZIO BAR
D) ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO.
E) ALLEGATI

- Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.
- Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2.

A) MISURE DI CARATTERE GENERALE

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali. **Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti. È pertanto importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Indicazioni più dettagliate sui contenuti e le modalità, sinteticamente rappresentate nei seguenti paragrafi, sono presenti nel documento "Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (da qui denominato Protocollo alimenti).

1. Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte dei titolari degli esercizi di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

In particolare, l'esercente, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa la clientela circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi. I cartelli rivolti alla clientela dovranno essere sia in italiano che in lingua inglese.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS.
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc)
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di coretto comportamento.

2. Organizzazione degli spazi e dei locali

Gli spazi dovranno essere riorganizzati, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per evitare gli assembramenti ed assicurare le misure di distanziamento interpersonale dei dipendenti e

addetti e della clientela (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale).
Al riguardo per le aree di somministrazione alla clientela sono da privilegiare gli spazi all'aperto che presentano minori rischi di trasmissione del virus.
A tal fine si promuove l'estensione da parte dei Comuni delle occupazioni di suolo pubblico ovvero la concessione di nuove occupazioni di suolo pubblico, ove possibile in relazione al contesto urbano, al fine di assicurare maggiore spazio all'aperto per le aree di somministrazione alla clientela e per consentire un maggiore distanziamento dei tavoli.
Particolare attenzione andrà dedicata agli spazi al chiuso, adottando opportune misure di distanziamento delle postazioni di lavoro e delle attrezzature per la somministrazione (banco, tavoli, sedie).
Ove non sia possibile intervenire sulla distribuzione degli spazi, occorrerà porre in essere adeguate misure organizzative per assicurare il distanziamento interpersonale ed il divieto di assembramenti.

3. Misure relative ai dipendenti

Dispositivi di protezione individuale

Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta.
È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.
Per quanto riguarda il personale addetto alla manipolazione e produzione degli alimenti si fa comunque riferimento a quanto indicato nel citato Protocollo alimenti. Per il personale addetto alla sola attività di reception o alla sola attività di pulizie la definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso saranno stabilite dal RSPP, sulla base di una specifica valutazione del rischio che tenga conto del livello di promiscuità collegata ad ogni situazione lavorativa.

Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

È necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

Modalità di ingresso in azienda dei dipendenti

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale.

L'ingresso in azienda di lavoratori precedentemente risultati positivi all'infezione SARS CoV-2 potrà avvenire solamente a seguito della presentazione della certificazione medica di avvenuta guarigione.

Spostamenti interni, riunioni, eventi interni e formazione dei dipendenti

Gli spostamenti all'interno dell'azienda devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali, dunque, laddove il datore di lavoro ravvisasse l'urgenza e la necessità di effettuare riunioni, la partecipazione dei dipendenti dovrà essere ridotta allo stretto indispensabile e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali prima e dopo lo svolgimento della stessa.

Il datore di lavoro provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.
Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

4. Modalità di accesso dei fornitori esterni

Nel contesto attuale, devono essere ridotte allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori di materie prime di vario genere, devono essere implementate le specifiche azioni preventive dettagliate nel Protocollo alimenti.

In particolare, si sottolinea:

- Devono essere individuate specifiche modalità di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda.
- Il fornitore deve utilizzare idonea mascherina e guanti.
- Per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione.
- Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

5. Pulizia, disinfezione e sanificazione generale - locali tecnici - spazi comuni

Le indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 sono disponibili nel documento "Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (di qui denominato Indicazioni pulizia e disinfezione).

In via generale si considerano necessarie le attività di pulizia seguita da disinfezione. La sanificazione può essere programmata quale misura straordinaria previa valutazione di situazioni che, tenuto conto di una specifica condizione di rischio, la rendano opportuna.

Deve essere stilato un programma di pulizia e disinfezione che definisca, aree di intervento, modalità, prodotti e frequenza.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

In particolare, negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti, è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere dei terminali POS.

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

In presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

6. Preparazione degli alimenti

Gli addetti alla preparazione di alimenti devono aver ricevuto un addestramento e/o una formazione in materia d'igiene alimentare conforme alla normativa vigente.

Per dettagli sui DPI e la loro modalità di uso fare riferimento al Protocollo alimenti (in Allegato)

Nel caso in cui i locali adibiti alla preparazione degli alimenti rendano difficile mantenere le misure di distanziamento, occorre mettere in atto misure alternative per proteggere i lavoratori. Ad esempio:

- postazioni di lavoro sfalsate in modo che i lavoratori non si trovino uno di fronte all'altro;
- fare indossare le mascherine chirurgiche;
- limitare il numero dei lavoratori addetti contemporaneamente ad un'area di preparazione di alimenti;

- organizzare il personale in gruppi/ turni di lavoro per ridurre le interazioni tra i gruppi.

Occorre lavare frequentemente e sanificare periodicamente tutte le superfici e gli utensili a contatto con gli alimenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dai lavoratori, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di lavoro o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

B) SERVIZIO DI RISTORAZIONE

All'ingresso della sala ristorante dovrà essere installata apposita cartellonistica che ricorda ai clienti le regole di comportamento. La comunicazione dovrà essere esposta in maniera ben visibile ed il prospetto dovrà contenere le prescrizioni di legge. I cartelli dovranno essere anche in lingua inglese.

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno della sala ristorante devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative. Si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita. Si promuove altresì l'utilizzo di sistemi di prenotazione telefonica e digitale

All'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti.

Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

È consentita la possibilità di accompagnare il cliente al tavolo nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.

I tavoli sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

Si sconsiglia l'utilizzo di tavoli promiscui e le sedute del tipo "panche" con più posti, per i quali è più difficile per il cliente avere riferimenti per rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra gli avventori. In tali casi è opportuno mantenere un distanziamento più cautelativo e dovranno essere altresì adottate idonee misure di separazione (quali barriere di protezione in plexiglas) e di segnalamento dei corretti posizionamenti delle singole sedute.

Si suggerisce, ove possibile, di privilegiare l'allocazione dell'area di somministrazione all'aperto.

È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani.

Il servizio di somministrazione deve essere erogato dal personale, preferibilmente con servizio al tavolo e menu a la carte; è vietata la modalità di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti, mentre è consentito, fatto salvo il rispetto della distanza interpersonale tra le persone in fila, un servizio di selezione su alimenti esposti che vengono distribuiti dal personale di sala.

È vietato esporre prodotti alimentari anche se cotti salvo che non siano protetti da apposite schermature, vetrine, etc. comunque chiuse.
Si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.

Occorrerà garantire il cambio della biancheria da tavolo, ove in uso, ad ogni cambio di cliente; dove non sia previsto tovagliame coprente interamente il tavolo occorre garantire l'igienizzazione dei tavoli ad ogni cambio di cliente.

Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.

I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani.

L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di somministrazione o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

Si favoriscono sistemi digitali di pagamento direttamente dal tavolo.

Alla cassa deve essere assicurato il distanziamento interpersonale di un metro, posizionando ove opportuno idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale; ove non sia possibile assicurare il distanziamento, dovranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass oppure, in assenza, sarà obbligatorio l'utilizzo delle mascherine, per clientela e addetti.

Piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione e asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso.

Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in specifici sacchi per la lavanderia.

C) GESTIONE SERVIZIO BAR

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso dell'esercizio e all'interno del bar devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative tra cui il contingentamento del numero di persone che possono accedere. Al tal fine dovranno essere affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra… etc..

Si prevede, ove possibile, una separazione degli accessi di entrata e di uscita.

All'ingresso vengono posizionati dispenser con gel igienizzanti per la pulizia delle mani dei clienti.

Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

Nel servizio al banco e alla cassa deve essere assicurato il distanziamento interpersonale di un metro. A tal fine davanti al banco e alla postazione cassa è opportuno posizionare idonea segnaletica orizzontale per favorire il distanziamento interpersonale. Alla cassa, ove non sia possibile assicurare il distanziamento, dovranno essere collocate barriere di protezione in plexiglass oppure, in assenza, sarà obbligatorio l'utilizzo delle mascherine, per clientela e addetti.

Sul banco bar e in altri luoghi accessibili al cliente non potranno essere collocati alimenti sfusi, nemmeno per i cosiddetti aperitivi. È vietato fornire snack, popcorn, prodotti salati in genere, dolciumi, in modalità sfusa. questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.

È ammesso l'approvvigionamento self-service da bacheche frigo esclusivamente da parte di clienti che indossano guanti monouso forniti dal gestore. In caso si consenta questa procedura le confezioni integre presenti nel frigobar vanno disinfettate quotidianamente e il frigorifero va pulito internamente ed esternamente.

Sul banco è bene favorire la messa a disposizione di prodotti monouso.
I prodotti da forno, come ad es. paste e pizze non dovranno essere accessibili ai clienti, ma dovranno essere consegnate dal personale che utilizzerà prese, pinze, etc.

Deve essere adottato un modello di servizio che favorisca la riduzione degli spostamenti della clientela all'interno dell'esercizio: è preferibile che il servizio di somministrazione venga erogato dal personale, munito di attrezzatura adeguata, possibilmente con servizio ai tavoli, ove presenti.

I tavoli, ove presenti, sono distribuiti e distanziati in modo che le sedute garantiscano il distanziamento interpersonale di almeno un metro, fatta eccezione per le persone che in base alle disposizioni vigenti non siano soggette al distanziamento interpersonale. Detto ultimo aspetto afferisce alla responsabilità individuale.

Le tovaglie devono essere sostituite ad ogni cambio di ospite. Quando non è previsto l'utilizzo di tovaglie che coprono l'intera superficie del tavolo, il tavolo va pulito e disinfettato dopo ogni servizio.

L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti. I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per la disinfezione delle mani.

È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani

Si favoriscono sistemi digitali di pagamento.

Si incentiva l'uso del *take away* e della consegna a domicilio

Piatti, bicchieri, posate e simili sono lavati in lavastoviglie a temperatura adeguata, in modo che possano essere disinfettati, inclusi gli oggetti che non sono stati utilizzati dai clienti in quanto potrebbero essere entrati in contatto con le mani degli stessi. Spetta all'esercente verificare le temperature di lavaggio, così come il corretto dosaggio di detergenti e disinfettanti chimici utilizzati nella lavastoviglie. Se, per qualsiasi ragione, il lavaggio automatico non fosse possibile, nell'eseguire quello manuale si consiglia di utilizzare le procedure standard con lavaggio, disinfezione e risciacquo, usando il massimo livello di precauzione, asciugando le stoviglie con tovaglioli di carta monouso;

Tovaglie, tovaglioli e altri tessuti per la tavola devono essere messi in sacchi per la lavanderia specifici.

GESTIONE SPAZI APERTI (cd. DEHORS)

Le procedure adottate negli ambienti interni vengono applicate anche negli spazi esterni:
- distanziamento tra i tavoli;
- corretta pulizia e disinfezione dei tavoli dopo l'utilizzo da parte dei clienti;
- adeguata gestione degli ingressi e delle uscite;
- delimitazione degli spazi.

ATTIVITA' ACCESSORIE

Rimangono consentite le attività accessorie di cui al comma 1 art. 12 LR 14/2003 e smi (installazione e l'uso di apparecchi radiotelevisivi ed impianti in genere per la diffusione sonora e di immagini, semprechè i locali non siano appositamente allestiti in modo da configurare lo svolgimento di un'attività di pubblico spettacolo o intrattenimento), fermo restando il rispetto del distanziamento interpersonale e il divieto di assembramenti.

Le attività di cui al comma 2 del sopracitato art. 12 (*piccoli trattenimenti musicali senza ballo in sale con capienza e afflusso non superiore a cento persone dove la clientela acceda per la consumazione, senza l'apprestamento di elementi atti a trasformare l'esercizio in locale di pubblico spettacolo o trattenimento e senza il pagamento di biglietto di ingresso o di aumento nei costi delle consumazioni*) avverrà in seguito alla definizione di specifiche indicazioni da parte delle Autorità preposte ed in base alle misure che saranno indicate per queste attività.
In via generale si ravvisa che non sussistono allo stato le condizioni per garantire il distanziamento e il divieto di assembramento per gli intrattenimenti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di "ascolto" con postazioni sedute il cui numero e disposizione consenta il rispetto delle regole di distanziamento previste al paragrafo ristorazione.

D) ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO

1. Asporto

Per evitare assembramenti di clienti all'ingresso e all'interno del locale devono essere adottate adeguate soluzioni organizzative tra cui il contingentamento del numero di persone che possono accedere per l'ordinazione e il ritiro. Al tal fine dovranno essere affissi appositi cartelli, nonché forme di segnalamento a terra… etc.. oppure ci si potrà dotare di un bancone per la consegna della merce all'ingresso dell'esercizio.

Sono favoriti sistemi di prenotazione telefonica o on line.

In caso di richiesta di cibi da asporto, gli alimenti, preparati secondo le vigenti norme igienico sanitarie da personale fornito di mascherina e guanti, devono essere consegnati agli ospiti in idonei contenitori monouso, accuratamente chiusi in modo da evitare la fuoriuscita accidentale di materiale, nel rispetto della distanza interpersonale di ameno un metro.

È obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani. Il cliente deve indossare la mascherina se nel punto del ritiro non è possibile assicurare il distanziamento di un metro.

I prodotti da asporto non potranno essere consumati all'interno dell'esercizio né in prossimità dello stesso.
Al fine di evitare assembramenti alle casse sono favoriti sistemi di pagamento elettronici. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, se il pagamento avviene tramite contanti, si eviteranno contatti diretti: il contante verrà lasciato dal cliente in un apposito contenitore messo a disposizione dall'esercente, l'operatore, una volta verificato il pagamento, consegnerà il cibo e l'eventuale resto in un contenitore a parte.

2. Consegna a domicilio su ordinazione

La consegna a domicilio avviene su ordinazione telefonica o on line.
I trasportatori sono tenuti ad indossare la mascherina mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione delle mani ripetuta a ogni consegna.

All'atto della consegna l'addetto deve rispettare il distanziamento interpersonale di almeno un metro.

Sono favoriti sistemi di pagamento elettronici on line all'atto dell'ordinazione. Se il pagamento viene effettuato in contante o POS portatile, l'operatore provvede alla disinfezione delle mani e del POS al termine dell'operazione. Inoltre, in accordo con il cliente, il pagamento tramite contanti avviene senza contatto diretto: il contante verrà lasciato sull'uscio della porta dell'avventore e l'operatore, una volta verificato il pagamento, lascia il cibo e l'eventuale resto e si allontana prima che il cliente apra la porta.

E) ALLEGATI

- **Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.**

- **Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2.**

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di
Paola Angelini ***Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna***
Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini ***Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna***

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento[1] "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*" contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della "disinfezione", a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento[2] prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, "*Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento[3] recante "*Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020*".

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida[4] di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I) ha dato indicazioni[5] con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

---

[1] Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

[2] Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.* Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

[3] Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.* Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

[4] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

[5] A.I.D.P.I. https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/

PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.
I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica[6] ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro[7] è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una sanificazione.

Pulizia (o detersione): rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

Disinfezione: un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla

[6] Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)
[7] van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020

pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS[2].

Sanificazione: complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente[8]: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale[9].

IL PROGRAMMA DI INTERVENTO

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH[10].

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

Possono presentarsi due tipi di situazioni[11]:
- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

[8] Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3
[9] Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni
[10] Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività. Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna (2016)
[11] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.
Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore. **Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.**

Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua[12].

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di

[12] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici -0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

Locali con stazionamento breve o saltuario e/o a bassa frequentazione

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

SANIFICAZIONE

Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	**Operazioni**	**Soggetti**	**Modalità**
Riapertura dopo il lockdown	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

Bologna, 8 maggio 2020

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA

INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Marina Fridel, Anna Padovani e Mara Bernardini – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica Regione Emilia-Romagna

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nelle aziende alimentari ovvero le aziende riconosciute o registrate ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 che producono, commercializzano, e somministrano alimenti. La specificità rappresentata dalle aziende alimentari è quella di dovere garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e al contempo garantire la sicurezza degli operatori del settore e dei consumatori rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio "dal campo alla tavola", che comprende requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare, che interessa sia gli operatori del settore che l'attività di controllo ufficiale in sicurezza alimentare sono: la responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell'alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, l'adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la filiera alimentare e inoltre il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali**. Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.** E' pertanto importante **rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Poiché la trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline (droplets) generate dalla tosse o dagli starnuti di un soggetto infetto che poi si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici , è opportuno, nelle fasi di produzione e commercializzazione degli alimenti, porre una particolare attenzione alla prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto).

Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2 nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti

Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2

Per quanto riguarda la Regione Emilia-Romagna, sono previste due diverse tipologie di obblighi da parte degli OSA in relazione all'autocontrollo.
Per le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, con DGR 1869/2008, si è definita un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP che prevede la predisposizione e la realizzazione da parte delle imprese alimentari di procedure basate sull'applicazione di misure igieniche di base (cosiddetti PRE-REQUISITI).
Tutti gli altri OSA, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) 852 e 853/2004, che non rientrano nella precedente categoria, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.
I prerequisiti comprendono fra l'altro:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto)
- igiene delle lavorazioni
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- controllo degli infestanti
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale.
- salute del personale.
- formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Tutti i prerequisiti, se correttamente applicati, sono utili anche per la prevenzione della trasmissione del SARS CoV-2.

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica del principio di precauzione e sono coerenti con gli obblighi previsti dalla legislazione specifica, comunitaria, nazionale e regionale, in materia di sicurezza alimentare.

1. INFORMAZIONE

L'OSA, in qualità di primo responsabile degli alimenti da lui importati, prodotti, commercializzati, somministrati, deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi o con specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare.
Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni devono essere rese disponibili almeno anche in lingua inglese.

In particolare, le informazioni devono riguardare:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale (MMG)
- i prerequisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di aziende terze devono essere informati circa le procedure di accesso ai locali ricevendole in anticipo, in modalità telematica, o in ingresso su supporto cartaceo.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).
Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente aziendale e al medico di medicina generale.
Il rientro al lavoro di eventuali dipendenti risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una certificazione rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone naso-faringeo secondo le modalità previste per tali casi.

3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Tra i prerequisiti che gli operatori del settore alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS CoV -2 vi è la gestione dei fornitori.

Gli autisti e il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS CoV- 2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano es. animali vivi (stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda,
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve rimane nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori,
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole:
  - mantenere la distanza di almeno un metro
  - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione
  - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento
  - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti
  - dotare gli uffici/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

Nella restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

4. PULIZIA E DISINFEZIONE IN AZIENDA

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2. (Vedi documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2 predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna)

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne

- gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (spazzole, spatole, lance, ecc.) comprese loro custodia e manutenzione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l'utilizzo nelle industrie alimentari;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;
- la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico).

Per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti .
L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettato solo dopo un'adeguata disinfezione.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

In particolare negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti , è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS, nonché dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o traino.

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Come previsto dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

4.1 Microclima

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria,
- **eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata** per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.
Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I dispositivi di protezione individuale (DPI), in particolare **mascherine e guanti**, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

E' comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

6.1. Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e

chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

6.2. Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

La mascherina va indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto quando non siamo sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

7. GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali.

Occorre quindi:

- provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie;
- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Tutte le imprese alimentari devono garantire le disposizioni sul distanziamento fisico. Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, i datori di lavoro devono stabilire le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

- fornire ai dipendenti DPI. Quando i dispositivi di protezione vengono indossati durante tutte le attività, è infatti possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni, anche se dovesse comportare una riduzione della velocità delle lavorazioni;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro;
- limitare il numero degli addetti in ogni area di preparazione alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre organizzate in turni per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi.

9. GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa). Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita nei locali, garantendo la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

10. FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

Con DGR 311/2019 della Regione Emilia- Romagna sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA, nonché, con determinazione Regione Emilia-Romagna n. 3642/2018, per la formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine. In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on- line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in **materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

11. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati OSA ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Come tali sono pertanto tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP (vedi introduzione). In qualità di OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle autorità sanitarie competenti. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine, ove ritenuto necessario;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi

adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;

- prevedere, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, la garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- prevedere operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- vietare le degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione e somministrazione in monoporzioni.
- vietare negli esercizi di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- utilizzare esclusivamente condimenti, salse, pane, crakers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'OSA, potranno essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

11.1 Modalità di accesso e gestione per le aree di vendita e somministrazione

Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita e somministrazione, occorre valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente, in fascia oraria concordata. Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione che gli addetti alla consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

In sintesi, le misure pratiche per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, sono:

- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita/somministrazione una corretta informazione relativamente al divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2;
- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita e somministrazione istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali;
- garantire, nei limiti del possibile, per gli esercizi commerciali e di ristorazione, che le code per l'accesso e alle casse si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;
- garantire all'interno **del punto vendita o dell'area di vendita** l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m2 è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili (Allegato 5 DPCM 10/04/2020);
- rivalutare la capienza dei locali di **ristorazione e somministrazione** in relazione all'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale. Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori;
- valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale o di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela garantendo, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- prediligere, la somministrazione di alimenti in aree esterne, all'aperto.

12. CONTROLLO UFFICIALE

Gli operatori del settore alimentare, secondo quanto previsto dall'art.15 del Regolamento (UE) 625/2017, sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti. Per questo motivo sono tenuti a garantire l'accesso ai a locali e alle attrezzature, nonché alla documentazione aziendale sia in forma cartacea

che informatica, in particolare ai manuali di autocontrollo. Anche gli addetti al controllo ufficiale, nell'ambito delle attività previste, devono rispettare le **misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 nelle aziende.**

13. OBBLIGHI PER IL CONSUMATORE

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc. In periodo di epidemia di SARS CoV-2, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti. Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini al fine di ottemperare alle norme di distanziamento sociale, l'utilizzo di mascherine e guanti.

Bibliografia:

- Covid19 and Food Safety: Guidance for competent authorities resposible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation .
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2" Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, versione del 19 Aprile 2020.
- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare. Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020
- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19) .

MISURE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL SARS-CoV-2
Indicazioni per i settori dell'ACCONCIATURA e dell'ESTETICA

Il presente documento si propone lo scopo di fornire indicazioni tecniche e operative utili a supportare l'adozione delle misure di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-Cov-2 al fine di tutelare la salute delle persone presenti all'interno delle strutture dell'acconciatura e dell'estetica in cui coesistono lavoratori e utenti che accedono dall'esterno.
Tali indicazioni seguono la logica del principio di precauzione e ripercorrono i punti salienti del Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, emanato a livello nazionale il 24 aprile 2020 e parte integrante del DPCM del 26 aprile 2020.
Le indicazioni, di carattere generale, andranno applicate nei contesti specifici in funzione delle caratteristiche dei luoghi e degli spazi, delle modalità organizzative e delle specifiche attività.
Il settore, appartenente al codice ATECO S.96 "Altre attività di servizio alla persona" è classificato con un livello di rischio integrato medio-alto, con indice di aggregazione medio-basso.
Tale livello di rischio deriva sia dal fatto che il lavoro si svolge in stretta prossimità con il cliente, per cui il distanziamento non può essere garantito, sia per l'elevata probabilità di esposizione a fonti di contagio legata anche ad operazioni che comportano rischio di formazione di aerosol. Questa classificazione di rischio è estratta dal documento tecnico predisposto dall'INAIL per la rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-CoV-2 nei luoghi di lavoro e delle strategie di prevenzione quale supporto alle decisioni del Governo per l'approssimarsi della fase 2 di riavvio di diverse attività lavorative.

1. Informazioni sulle misure specifiche di prevenzione e protezione adottate
E' necessario fornire informazioni sulle modalità di accesso, sui corretti comportamenti da seguire e sulle misure igieniche da adottare, distribuendo depliants o affiggendo cartellonistica. Si segnala a tal fine il materiale messo a disposizione dal Ministero della Salute sui nove comportamenti da seguire per evitare il contagio nella Fase 2 (http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus.
Le informazioni riguarderanno inoltre:

- i prerequisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- per i lavoratori, l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza da altre persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

2. Modalità di accesso ai servizi
Gli accessi andranno organizzati con modalità atte ad evitare affollamenti. A tal fine lo svolgimento dell'attività potrà avvenire su appuntamento (telefonico, tramite app o mail), evitando altresì la formazione di code e attese all'esterno degli edifici. In questa ottica può, inoltre, essere opportuno l'ampliamento delle fasce orarie di accesso e delle giornate di apertura per i clienti favorendo l'alternanza del personale su più turni di lavoro.

L’accesso dei clienti è consentito se protetti da mascherine chirurgiche (o analoghe mascherine consentite) e guanti da indossare sul posto. E’ necessario che, qualora il cliente ne sia sprovvisto, siano messi a disposizione mascherine e guanti, insieme ad eventuali sacchetti/borse individuali monouso per riporre i propri accessori/effetti personali.
La permanenza dei clienti all’interno dei locali sarà limitata al tempo strettamente necessario all’erogazione del servizio/trattamento.
Come già indicato al punto 1, deve essere affissa idonea cartellonistica nella quale fornire indicazioni sia al personale sia alla clientela. Si raccomanda che tali indicazioni siano fornite anche all’atto della prenotazione dell’appuntamento, con particolare riferimento al fatto che in caso di temperatura superiore a 37,5 °C e sintomatologia simil influenzale il cliente non dovrà accedere ai locali e dovrà rimanere a casa.
All'ingresso e presso le postazioni di lavoro devono essere predisposti dispenser contenenti soluzione idroalcolica o salviette igienizzanti per le mani e ogni persona deve procedere alla igienizzazione delle mani.

Inoltre per i parrucchieri:
Gli appuntamenti vanno programmati in funzione dell’ambiente e degli operatori, ad es. un cliente alla volta (oppure uno per operatore) calcolando bene i tempi tecnici, in modo da non creare attese, anche per avere il tempo sufficiente al ripristino delle postazioni di lavoro.
Se l’ambiente lo consente (distanziamento di almeno un metro e ventilazione) ciascun operatore può avere in carico un massimo di due clienti contemporaneamente, qualora uno dei due sia in fase di attesa tecnica (ad esempio posa colore).
Va garantito il distanziamento di almeno un metro sia nella zona del lavaggio sia nelle zone trattamenti, utilizzando, ove necessario, postazioni alternate.

Inoltre per i trattamenti estetici:
Programmare appuntamenti in modo da non creare attese all’interno dei locali, anche per avere il tempo sufficiente al ripristino delle cabine.

3. Modalità di accesso dei fornitori esterni e clienti
Eventuali fornitori sono ricevuti solo su appuntamento e non in contemporanea con la presenza di clienti. Ai fornitori di applicano le stesse misure di prevenzione e di protezione previste per i clienti, in particolare il distanziamento di sicurezza e i dispositivi di protezione personale.

4. Pulizia e disinfezione
La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali, insieme al distanziamento interpersonale, per evitare la diffusione del virus.
La pulizia va effettuata con l’acqua e i detergenti di uso comune mentre per la disinfezione si devono utilizzare prodotti a base di ipoclorito di sodio (0.1% per superfici - 0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

Le operazioni di pulizia degli ambienti vanno assicurate giornalmente, con particolare riferimento a quelli maggiormente frequentati; va inoltre garantita la pulizia degli spazi comuni quali spogliatoi e servizi igienici (questi ultimi anche più volte al giorno in relazione all’entità dell’afflusso di clienti) con la disinfezione delle superfici che si trovano esposte al contatto di più persone.

Andrà inoltre eseguita la disinfezione delle postazioni di lavoro e degli strumenti utilizzati (es. pettini per i parrucchieri), dopo ogni servizio/trattamento, e delle superfici che si trovano maggiormente

esposte al contatto di più persone e di quelle più manipolate come piani di appoggio, lavandini, maniglie di porte e finestre, corrimani, tastiere, quadro comandi degli ascensori ecc., nonché di accessori e apparecchiature da lavoro.
Nell'effettuare le operazioni di pulizia e disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua.

È opportuno posizionare nel locale raccoglitori chiusi per i rifiuti, preferibilmente con l'apertura a pedale.
Il personale dovrà indossare una divisa da lavoro, meglio monouso. Nel caso in cui non lo sia, va lavata a fine giornata con lavaggio in lavatrice a temperatura di 60°C per 30 minuti.
Si utilizza un camice/mantella anche per il cliente, da indossare sopra i propri abiti, monouso o oda lavarsi prima di un suo riutilizzo come sopra indicato.
Valutare la possibilità di suddividere i ruoli dei collaboratori (es: chi svolge il servizio al cliente e chi svolge funzioni di reception e cassa).

Inoltre per i trattamenti estetici:
Vanno privilegiati la strumentazione e i materiali monouso.
La strumentazione non monouso va sterilizzata tramite autoclave, conservandola adeguatamente fino all'utilizzo successivo.
La divisa da lavoro dovrà essere monouso, specie nei trattamenti imbrattanti; in caso divisa in tessuto va sostituita e lavata a 60 °C per 30 minuti.
Analogamente asciugamani e coprilettini in tessuto vanno lavati in lavatrice a temperatura di almeno 60°C per 30 minuti.
Le divise da lavoro e le calzature vanno mantenute pulite e non devono essere utilizzate all'esterno.
I raccoglitori per i rifiuti, oltre che all'ingresso, vanno posizionati anche nelle cabine.
E' necessario effettuare la pulizia e la disinfezione delle cabine di lavoro dopo ogni cliente.
Vanno inibiti, ove presenti, l'uso della sauna, del bagno turco e delle vasche idromassaggio[1].

Ulteriori indicazioni tecniche sono consultabili nel documento predisposto dalla Regione Emilia-Romagna "Indicazioni per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2" in cui sono indicate, in particolare, misure differenziate a seconda dell'intensità di frequentazione dei locali e della durata dello stazionamento.
E' obbligatoria la pulizia, disinfezione e sanificazione degli ambienti in cui abbia stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2.

5. Precauzioni igieniche personali
Devono essere disponibili detergenti e dispenser di gel idroalcolici per il lavaggio delle mani. Soluzioni idroalcoliche devono essere posizionate all'ingresso e in corrispondenza delle postazioni di lavoro a disposizione del personale e dei clienti.
Si raccomanda al personale la frequente pulizia delle mani con acqua e detergenti e/o con gel idroalcolici; è comunque necessario procedere con la pulizia delle mani tra un cliente e il successivo.

6. Dispositivi di protezione collettiva, individuali e distanza di sicurezza
Nello svolgimento dei servizi/trattamenti deve sempre essere garantita la distanza interpersonale di almeno un metro tra il personale e tra i clienti, prevedendo eventualmente anche modifiche all'organizzazione del lavoro e dei turni.
Sia il personale che i clienti avranno l'obbligo di indossare idonei dispositivi di protezione: per gli operatori si consigliano almeno i guanti monouso e mascherine chirurgiche.
Si ricorda che anche i clienti hanno l'obbligo di utilizzare mascherina chirurgica e guanti.

Qualora la tipologia di trattamento non consenta al cliente di indossare la mascherina chirurgica, e la distanza tra operatore e cliente sia necessariamente ravvicinata, l'operatore deve utilizzare la maschera FFP2 senza valvola e la protezione degli occhi.

Inoltre per i parrucchieri:
Se l'attività è condotta esclusivamente dal titolare e non vi partecipa né personale con rapporto di lavoro dipendente né con altre tipologie contrattuali, il distanziamento interpersonale richiede le sole misure di tutela tra lavoratore e cliente che si sostanziano nell'obbligo di indossare i DPI previsti per la specifica mansione, quali mascherina chirurgica e guanti per il lavoratore. Gli stessi dispositivi saranno indossati anche dal cliente.
Come già indicato nel punto 2, se l'ambiente lo consente (spazi e ventilazione) ciascun operatore può avere in carico un massimo di due clienti contemporaneamente, qualora uno dei due sia in fase di attesa tecnica (ad esempio posa colore).
Potranno essere utilizzate postazioni alterne per i clienti sia nella zona del lavaggio sia nelle zone trattamenti, per garantire la distanza di sicurezza di almeno un metro tra gli stessi.
Diversamente, detto criterio può essere realizzato, nel rispetto del divieto di aggregazione e di affollamento:

- favorendo l'alternanza del personale su più turni di lavoro;
- ampliando le fasce orarie e le giornate di accesso per i clienti;
- ricevendo eventuali fornitori solo su appuntamento e non in contemporanea con la presenza di clienti.

Inoltre per i trattamenti estetici:
Deve essere utilizzato materiale monouso per i Kit da fornire al cliente (es. ciabattine, slip, cuffiette etc…); in ogni caso eventuali materiali non monouso (es. asciugamani) vanno cambiati ad ogni servizio.

Inoltre per tatuaggi e dermopigmentazione

- Utilizzo delle mascherine FFP2 senza valvola e protezione per gli occhi; si tenga sempre presente che in questo tipo di trattamenti vi è un più alto rischio per l'operatore di esposizione a fluidi/secrezioni organiche;
- Utilizzo da parte dell'operatore di cuffiette per raccogliere i capelli;
- Camici monouso sia per l'operatore sia per il cliente;
- Copri scarpe in tnt (per evitare che le calzature da lavoro si contaminino con materiale organico).

7. Gestione ambienti
E' necessario garantire una frequente aereazione dei locali, in particolare si suggerisce di:

- verificare che i ricambi d'aria siano adeguati in funzione della cubatura dei locali e del numero di persone che si prevede siano presenti;
- garantire un buon ricambio d'aria in tutti gli ambienti, comprese le cabine per i trattamenti estetici garantendo un ricambio tra un cliente e l'altro;
- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo anche durante il ricambio naturale dell'aria;
- manutenere adeguatamente gli eventuali impianti di aerazione/ventilazione e umidità;
- eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nell'aria;
- negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata, VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio

dell'aria di un edificio con l'esterno, detti impianti devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.

Le operazioni di cura del viso, incluse quelle di tatuaggio e dermopigmentazione, dovranno essere eseguite adottando precauzioni straordinarie che comportino, ove possibile, il non utilizzo di vapore oppure l'esecuzione di tali trattamenti in locali separati con idoneo ricambio d'aria al termine di ogni prestazione.

L'accesso agli spazi comuni riservati al personale (quali: spogliatoi, zona pausa caffè, servizi igienici) deve essere regolamentato al fine di evitare assembramenti. E' necessario prevedere la rimozione dalla sala/spazio di attesa di tavolini, cuscini, riviste e sedie inutili.
I servizi igienici devono essere di utilizzo separato per il personale e i clienti; qualora ciò non fosse possibile, il servizio igienico deve essere reso disponibile ai clienti, opportunamente allestito ed accessoriato con tutto quanto indispensabile per il lavaggio delle mani (dispenser, sapone liquido, salviette a perdere), assicurando un'adeguata pulizia e disinfezione che, in caso di notevole afflusso, deve essere deve essere eseguita più volte al giorno.

9. Gestione entrata e uscita dei dipendenti
Per il numero ridotto degli addetti di questi servizi, non sono richieste misure particolari.

10. Misure specifiche per i lavoratori
Per eventuali ulteriori misure specifiche previste per i lavoratori si rinvia al Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro, emanato a livello nazionale il 24 aprile 2020. In particolare, la sorveglianza sanitaria dei lavoratori ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., ove prevista, deve proseguire rispettando le misure igieniche contenute nelle indicazioni del Ministero della Salute; il medico competente deve segnalare situazioni di particolare fragilità e patologie attuali o pregresse dei dipendenti per i provvedimenti del caso

Allegati:
Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS-CoV-2

Bibliografia:
1. Documento tecnico su ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive del contagio SARS-CoV-2 nel settore della cura della persona: servizi dei parrucchieri e di altri trattamenti estetici

	CHECK-LIST MISURE PER IL CONTRASTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19	

Ragione sociale:	
P. IVA:	
Telefono:	
Indirizzo sede operativa:	
N° addetti aziendali:	
Legale Rappresentante	
RSPP (se diverso dal datore di lavoro)	
Medico competente	
RLS aziendale (se presente)	

PROFILO DI RISCHIO	**PRESENTE**	**GESTIONE DEFINITA?**	**CARTELLI AFFISSI?**
Esposizione: probabilità di venire in contatto con fonti di contagio nello svolgimento delle specifiche attività lavorative ❑ popolazione generale ❑ persone con malattia o in restrizione			
Prossimità: caratteristiche intrinseche di svolgimento del lavoro che non permettono un sufficiente distanziamento sociale ❑ lavoro effettuato da solo per la quasi totalità del tempo ❑ lavoro con altri ma non in prossimità (es. ufficio privato) ❑ lavoro con altri in spazi condivisi ma con adeguato distanziamento (es. ufficio condiviso) ❑ lavoro che prevede compiti condivisi in prossimità con altri per parte non predominante del tempo (es. catena di montaggio			

	CHECK-LIST MISURE PER IL CONTRASTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19	

❑ lavoro effettuato in stretta prossimità con altri per la maggior parte del tempo (es. studio dentistico)			
Aggregazione: tipologia di lavoro che prevede il contatto con altri soggetti oltre ai lavoratori dell'azienda ❑ presenza di terzi limitata o nulla (es. settori manifatturiero, industria, uffici non aperti al pubblico); ❑ presenza intrinseca di terzi ma controllabile organizzativamente (es. commercio al dettaglio, servizi alla persona, uffici aperti al pubblico, bar, ristoranti); ❑ aggregazioni controllabili con procedure (es. sanità, scuole, carceri, forze armate, trasporti pubblici); ❑ aggregazioni intrinseche controllabili con procedure in maniera molto limitata (es. spettacoli, manifestazioni di massa).			

Protocollo regionale e comitato	**PRESENTE**	**GESTIONE DEFINITA?**	**CARTELLI AFFISSI?**
Protocollo di sicurezza anti-contagio ❑ adottato e contiene misure coerenti con le indicazioni nazionali e applicate in modo coerente con il lavoro reale dell'azienda ❑ con il coinvolgimento di lavoratori e loro rappresentanti			
Comitato per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo ❑ comitato territoriale composto dagli OPTA-OPRA con il coinvolgimento degli RLST e delle parti sociali			

INFORMAZIONE	**PRESENTE**	**GESTIONE DEFINITA?**	**CARTELLI AFFISSI?**
Tutti i lavoratori e chiunque entri in azienda viene informato circa le disposizioni delle Autorità in materia di prevenzione dal contagio da COVID-19			
Se sì, con quali modalità? ❑ Protocollo Condiviso EBER/OPRA e Consegna documentazione ai lavoratori ❑ Affissione di cartelli informativi nei punti strategici ❑ Colloquio con i lavoratori, anche a distanza ❑ Altro: _____			
Il personale è sottoposto al controllo della temperatura corporea in ingresso?			
Se sì, chi la effettua?			

	CHECK-LIST MISURE PER IL CONTRASTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19	

❑ Personale interno ❑ Personale esterno ❑ Il lavoratore stesso ❑ Non si effettua il controllo della temperatura Altro: _____			

ORGANIZZAZIONE AZIENDALE	**PRESENTE**	**GESTIONE DEFINITA?**	**CARTELLI AFFISSI?**
L'azienda ha adottato uno o più dei seguenti interventi organizzativi?			
□ Turnazione del personale □ Modulazione ingressi □ Smart work o lavoro agile			
Sono stati previsti orari di ingresso/uscita scaglionati per la fruizione delle zone comuni (spogliatoi, zone ristoro, mense, ingressi)?			
Sono state sospese le attività non necessarie quali trasferte, formazione in aula, riunioni?			
È garantita la collaborazione continua con il Medico Competente?			
Sono presenti in azienda 'lavoratori fragili' da indicazione del Medico Competente?			
È stata definita una procedura sulla gestione di una persona sintomatica presente in azienda?			
Sono presenti misure da adottarsi per lavoratori che devono effettuare spostamenti per lavoro?			
Sono presenti misure di prevenzione per i lavoratori addetti al contatto con il pubblico?			
Sono presenti procedure per lavoratori esterni che svolgono attività presso questa azienda? (es. pulizie, manutenzioni)			
Sono presenti procedure per lavoratori che vanno a svolgere attività presso altre aziende?			
Le misure di prevenzione adottate, oltre a contribuire al DVR, richiedono la revisione di altre parti del DVR?			

	CHECK-LIST MISURE PER IL CONTRASTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19	

ENTRATA E USCITA DEL PERSONALE	**PRESENTE**	**GESTIONE DEFINITA?**	**CARTELLI AFFISSI?**
Sono presenti più lavoratori per la sede lavorativa che devono accedere nella stessa fascia oraria?			
Sono state definite le modalità di accesso dei lavoratori ai luoghi di lavoro (entrata e uscita)?			

CARATTERISTICHE DEI LOCALI E DEI REPARTI PRODUTTIVI	**PRESENTE**	**GESTIONE DEFINITA?**	**CARTELLI AFFISSI?**
È garantito il rispetto della distanza di 1 metro fra tutti i lavoratori e le mansioni presenti? (se no, vedi punti successivi)			
È prevista una ventilazione continua o ricambi d'aria dei locali di lavoro?			
È stata dedicata una porta di ingresso differente dalla porta di uscita in caso di uso simultaneo?			
Sono presenti detergenti per le mani (saponi o soluzioni pronte all'uso) in posizioni adeguatamente segnalate?			

	CHECK-LIST MISURE PER IL CONTRASTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19	

GESTIONE AREE COMUNI	**PRESENTE**	**GESTIONE DEFINITA?**	**CARTELLI AFFISSI?**
Antibagno e servizi igienici			
Spogliatoi e docce			
Sala mensa, refettorio, area ristoro			
Distributori automatici o macchina del caffè			
Aree fumatori			
Aree accessorie di limitate metrature (es: archivi, uffici di supporto, depositi)			
Cartellonistica per le modalità di accesso e gestione delle aree comuni			
È prevista procedura per la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera dei locali comuni?			

	CHECK-LIST MISURE PER IL CONTRASTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19	

GESTIONE DEL PERSONALE ESTERNO	**PRESENTE**	**GESTIONE DEFINITA?**	**CARTELLI AFFISSI?**
Sono presenti procedure per l'entrata di personale esterno di altre ditte o per la clientela?			
Sono presenti procedure atte a ridurre il contatto fra lavoratori esterni e dipendenti dell'azienda?			
Sono presenti procedure per carico/scarico merci per il personale interno?			
Sono presenti procedure per carico/scarico merci per i fornitori?			
Sono presenti procedure per la consegna a domicilio della merce?			

MANSIONI CHE PREVEDONO IL COINVOLGIMENTO DI Più PERSONE CONTEMPORANEAMENTE	**PRESENTE**	**GESTIONE DEFINITA?**	**CARTELLI AFFISSI?**
Sono state individuate le lavorazioni, i compiti e le aree dove non si riesce a mantenere la distanza superiore a 1 metro			
È stata effettuata la ricerca di soluzioni tecnologiche od organizzative per evitare le distanze inferiori a 1 metro			
È prevista una specifica istruzione per la gestione di lavorazioni e/o aree interessate			
È prevista la consegna di specifici Dispositivi di Protezione Individuale che i presenti dovranno indossare			

PULIZIA E SANIFICAZIONE	**PRESENTE**	**GESTIONE DEFINITA?**	**CARTELLI AFFISSI?**
È presente una procedura per la sanificazione periodica e la pulizia giornaliera			
Sono stati individuati specifici prodotti efficaci per tali operazioni			
Sono oggetto di pulizia giornaliera i locali di lavoro e sanificazione le attrezzature, schermi, pulsantiere, etc			
Sono oggetto di pulizia e sanificazione i locali comuni quali aree ristoro, mense, spogliatori, servizi igienici			

	CHECK-LIST MISURE PER IL CONTRASTO DELLA DIFFUSIONE DEL COVID-19	

GESTIONE DEI DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI	PRESENTE	GESTIONE DEFINITA?	CARTELLI AFFISSI?
Ove previsti dai punti precedenti sono distribuiti e fatti utilizzare i DPI			
Sono previsti idonei contenitori per lo smaltimento dei dispositivi dismessi			
Quali tipologie e che caratteristiche di protezione hanno i DPI messi a disposizione? ❑ Mascherine (indicare tipologia: ☐ chirurgica, ☐ FFP2/FFP3, ❑ Guanti ❑ Occhiali o visiere ❑ Tute ❑ Calzari ❑ Altro: _____			

Tutte le procedure e prescrizioni contribuiscono al DVR

INDIRIZZI MAIL OPTA CUI INVIARE LA CHECK LIST COMPILATA

opta.pc@eber.org opta.pc@pec.eber.org
opta.pr@eber.org opta.pr@pec.eber.org
opta.re@eber.org opta.re@pec.eber.org
opta.mo@eber.org opta.mo@pec.eber.org
opta.bo@eber.org opta.bo@pec.eber.org
opta.imola@eber.org opta.imola@pec.eber.org
opta.fe@eber.org opta.fe@pec.eber.org
opta.ra@eber.org opta.ra@pec.eber.org
opta.fo@eber.org opta.fo@pec.eber.org
opta.ces@eber.org opta.ces@pec.eber.org
opta.rn@eber.org opta.rn@pec.eber.org

ACCORDO TRA LE PARTI SOCIALI ARTIGIANE, OPRA EMILIA-ROMAGNA E LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DEL VIRUS COVID-19 NEI LUOGHI DI LAVORO ARTIGIANI

La Regione Emilia – Romagna, le Parti Sociali Artigiane e OPRA Emilia – Romagna

- in previsione della riapertura delle attività secondo le indicazioni delle preposte Autorità Nazionali e Regionali,

- in applicazione delle indicazioni contenute nel Protocollo per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID 19 negli ambienti lavoro siglato da Governo e Parti Sociali Nazionali, e delle misure condivise dalle Parti Sociali dell'Artigianato il 24 aprile,

confermano la loro volontà di definire congiuntamente un percorso condiviso utile alla ripresa dell'attività lavorativa in salute e sicurezza.

Affermano altresì che, in particolare nelle imprese artigiane dove imprenditori e lavoratori si trovano a dover condividere in egual misura l'eventuale rischio di contagio, le indicazioni operative hanno lo scopo, più che altrove, di salvaguardare il rischio di contagio e al contempo la sopravvivenza delle imprese stesse.

Ciò premesso, concordano quanto segue:

1) La riapertura o comunque la prosecuzione delle attività deve avvenire mettendo in atto tutte le misure utili a contrastare e contenere la diffusione del virus COVID 19 negli ambienti di lavoro, considerato che tale virus rappresenta un rischio biologico generico per il quale occorre attuare misure uguali per tutta la popolazione, compresa quella lavorativa, e trasversale a tutte le attività produttive. E' necessario pertanto che le aziende mettano in atto misure di precauzione coerenti con le disposizioni normative e le indicazioni delle Autorità Sanitarie competenti anche in ambito produttivo; in ragione di ciò tutte le aziende predisporranno ed attueranno le misure anti contagio previste dal presente protocollo secondo le modalità definite da OPRA, Parti Sociali e Regione;
2) Le imprese metteranno in atto, per le attività/mansioni per le quali sia possibile, modalità di lavoro agile o a distanza per il personale che può svolgere i propri compiti lavorativi anche da remoto, senza garantire la presenza fisica in azienda;
3) Le aziende attueranno il distanziamento sociale, rispettando la distanza interpersonale tra i lavoratori e tra gli stessi e tutti gli altri soggetti che dovranno accedere ai locali dell'azienda di almeno 1 metro (o quanto indicato da successive disposizioni normative), previsto come principale misura di contenimento del contagio. Tale distanza va mantenuta anche negli spazi comuni (es. zona pausa caffè, spogliatoi) il cui accesso va regolamentato, concedendo anche un tempo ristretto di sosta. Qualora non sia possibile rispettare tale distanza di sicurezza e neppure attuare altre soluzioni organizzative, le aziende provvederanno a fornire al personale mascherine chirurgiche. L'uso di tali mascherine è previsto nel caso in cui non siano già utilizzati DPI con livello di protezione maggiore, indicati sulla base della valutazione dei rischi presenti in azienda, redatta ai sensi del D. Lgs. 81/08.. Forniranno, inoltre, eventuali

ulteriori Dispositivi di Protezione Individuale quali ad esempio guanti monouso, così come individuati dal punto 6) del Protocollo condiviso di regolamentazione nazionale del 24 aprile 2020;

4) Le aziende, al fine di organizzare l'attività consentendo il rispetto del distanziamento interpersonale, potranno prevedere ad esempio turni di lavoro per evitare che nei locali aziendali siano presenti un numero eccessivo di persone, la regolamentazione dell'ingresso e dell'uscita in modo da non creare assembramenti così come dell'accesso ai luoghi comuni quali bagni, spogliatoi, mense, et;.
5) Le aziende daranno indicazione scritta ai lavoratori di lavarsi frequentemente le mani, assicurando all'interni dei bagni quantità sufficienti e sempre disponibili di sapone liquido e salviette, per asciugarsi e renderanno disponibili soluzioni idroalcoliche per la disinfezione:
6) Le aziende provvederanno alla pulizia giornaliera, indicativamente a fine turno, e alla sanificazione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni e di svago secondo le indicazioni previste dalle Autorità Competenti
7) L'ingresso di personale esterno quali fornitori, corrieri etc. nei locali aziendali dovrà essere per lo più scoraggiato e, laddove non possibile evitarlo, dovrà tenere conto delle regole di distanziamento interpersonale. Il personale esterno all'azienda non potrà accedere alle aree comuni, quali bagni, spogliatoi, etc.

Tra le misure di precauzione condivise con il Protocollo di regolamentazione nazionale del 24 aprile 2020 dalle Parti Sociali vi è anche l'informazione dei lavoratori e di chiunque altro entri in azienda. Tale misura costituisce anch'essa una base fondamentale di riferimento per il contrasto e contenimento del contagio, le cui specifiche sono di seguito elencate:

a) Le misure di contrasto e di contenimento del rischio di contagio da COVID-19, implementate dalle eventuali ulteriori disposizioni introdotte dalle Autorità Competenti, dovranno essere comunicate ai lavoratori anche attraverso comunicazione cartacea da esporre nei luoghi di lavoro, avendo contezza che questi abbiano compreso le informazioni e siano consapevoli che i comportamenti indicati costituiscono il fondamento per la propria e altrui salute e sicurezza;

b) In particolare le informazioni riguardano:

    - l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali, contattando il proprio medico di famiglia;

    - la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso o di poter permanere in azienda, anche successivamente all'ingresso, laddove sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, temperatura, rientro in Italia dall'estero o contatto con persone positive al virus nei cui confronti l'Autorità Sanitaria abbia emanato un provvedimento di quarantena;

    - l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;

- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda, in particolare mantenere la distanza di sicurezza, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene.

L'azienda fornisce una informazione adeguata sulla base delle mansioni e dei contesti lavorativi, con particolare riferimento al complesso delle misure adottate cui il personale deve attenersi e, in particolare, sul corretto utilizzo dei DPI per contribuire a prevenire ogni possibile forma di diffusione di contagio.

c) In coerenza con quanto previsto dall'accordo del 24 aprile 2020, OPRA avrà funzioni di monitoraggio delle misure anti-contagio nelle aziende che verrà effettuata attraverso una lista di controllo dedicata, realizzata in collaborazione con esperti dei Servizi di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro delle AUSL. Le aziende aderenti ad EBER, direttamente o per il tramite delle associazioni di categoria, invieranno a OPTA, ad un indirizzo di posta elettronica dedicata, le liste di controllo compilate, parte integrante del presente Protocollo. OPTA, a sua volta, le metterà a disposizione di OPRA;

d) La Regione ha predisposto altresì, in collaborazione con OPRA e in previsione della riapertura delle attività lavorative, indicazioni specifiche per il contrasto e il contenimento della diffusione del SARS-COV-2 a supporto dei settori dell'acconciatura e dell'estetica, tenuto conto che tali settori sono caratterizzati da imprese di piccolissime dimensioni e in considerazione delle caratteristiche di rischio medio-alto loro attribuite nel documento tecnico predisposto dall'INAIL nazionale;

e) OPRA avrà il compito di realizzare, in collaborazione con la Regione, una campagna informativa finalizzata al contrasto e al contenimento della diffusione del virus COVID-19 e alla tutela della salute dei lavoratori;

f) Gli RLST avranno il compito di contribuire alla diffusione delle indicazioni presso i lavoratori e le aziende. Gli RLST, dopo la data individuata dalle Parti Sociali, nel rispetto delle disposizioni dettate dalla legislazione di emergenza, riprenderanno le visite delle aziende nel rispetto del presente protocollo;

g) Sarà effettuato l'aggiornamento degli RLST sul tema, finalizzato a prevenire ogni possibile forma di diffusione del contagio nelle aziende. Tale aggiornamento avverrà in modalità a distanza e si avvarrà di docenti scelti nell'ambito di operatori dei Servizi di Prevenzione e Sicurezza negli Ambienti di Lavoro delle AUSL che già si occupano della tematica con la collaborazione di altri esperti del Dipartimento di Sanità Pubblica;

h) La Regione, sempre attraverso gli operatori di cui sopra, ha predisposto la lista di controllo allegata al presente accordo

RegioneEmilia-Romagna

Prot. del

Assessorato a Turismo e Commercio

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza delle STRUTTURE RICETTIVE ALBERGHIERE in Emilia-Romagna

1. Finalità

L'obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire linee guida ed indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 all'interno delle strutture ricettive alberghiere, con l'obiettivo di tutelare la salute degli ospiti, degli operatori e dei collaboratori.
Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico per il quale occorre adottare misure per tutta la popolazione. La specificità delle strutture turistico-ricettive è determinata dalla permanenza nella struttura della clientela, che vi soggiorna per periodi più o meno prolungati e dal costante ricambio degli alloggiati, nonché di norma da una molteplicità di altri servizi (ristorazione, aree benessere, piscine, sale congressi etc). Questa compresenza di condizioni, con gradi di esposizione al rischio covid-19 tra loro diversificate, rende necessario un approccio modulare alla gestione del rischio che consenta di coniugare la possibilità di svolgere l'attività ricettiva preservando quelle caratteristiche di accoglienza che connota la nostra regione, con l'esigenza di garantire la sicurezza dei titolari, del personale e della clientela delle strutture, minimizzando la possibilità di contagio durante contatti che avvengono in dette attività.
Al riguardo si sottolinea l'importanza della responsabilità individuale da parte degli ospiti delle strutture ricettive nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e, a tal fine, della adeguata informazione rivolta alla clientela.

Il presente documento, redatto in collaborazione con la Direzione Generale Cura della Persona Salute e Welfare, e condiviso in data 13 maggio 2020 con le Associazioni di categoria e sindacali ed i Comuni individuati in rappresentanza delle Destinazioni Turistiche, propone linee guida condivise rivolte alle imprese che gestiscono strutture ricettive, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.
È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni singola impresa, individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni struttura e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure, comprese le attività di comunicazione e informazione per responsabilizzare clienti e lavoratori sull'adozione di comportamenti corretti che limitino la probabilità di contagio.

Le presenti linee guida, redatte avendo a riferimento il *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro* del 24 aprile 2020,

che si intende qui richiamato, potranno essere aggiornate, integrate o modificate, sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del Governo per la cosiddetta Fase 2 relativa alla riapertura delle attività produttive alle quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da Covid-19, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale o in relazione ad esigenze che emergessero in fase applicativa. Inoltre, in relazione a specifiche misure per la mitigazione dal rischio Covid-19 per lo svolgimento delle attività/mansioni occorrerà fare riferimento alle ulteriori misure individuate dagli specifici protocolli aziendali/territoriali definiti in attuazione del sopracitato Protocollo condiviso di regolamentazione del 24/04/2020 o da eventuali specifiche disposizioni sanitarie.
Tali specifici protocolli potranno anche valorizzare il ruolo che può essere svolto in seno alla bilateralità di settore ad esempio in materia di formazione.

2. Campo di applicazione ed articolazione del protocollo

Ai fini del presente documento per **strutture ricettive alberghiere**, si intendono le strutture ricettive di cui all'art. 5 della L.R. 16/2004 e smi:

- ✓ sono "**alberghi**" le strutture ricettive, a gestione unitaria, aperte al pubblico che, ubicate in uno o più stabili o parti di stabili, forniscono alloggio, servizi accessori ed eventualmente ristorazione, in camere, suite o unità abitative fornite di servizio autonomo di cucina, destinate alla ricettività. Negli alberghi la capacità ricettiva può riguardare le unità abitative in misura non superiore al 40 per cento del totale.
- ✓ sono "**residenze turistico-alberghiere**" e possono utilizzare la specificazione "residence", le strutture che forniscono alloggio, servizi accessori ed eventualmente ristorazione, in unità abitative costituite da uno o più locali, fornite di servizio autonomo di cucina, camere o suite e che posseggono i requisiti indicati nell'atto di giunta regionale di attuazione. Nelle residenze turistico alberghiere la capacità ricettiva può riguardare camere o suite in misura non superiore al 40 per cento del totale.

Le presenti misure contengono prescrizioni ed indicazioni e suggerimenti operativi.

Il documento si articola nelle seguenti sezioni:
A) MISURE DI CARATTERE GENERALE
B) MISURE SPECIFICHE PER AREE E SERVIZI
C) ALLEGATI

- Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2.
- Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2.

A) MISURE DI CARATTERE GENERALE

1. Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte dei titolari degli esercizi di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

In particolare l'esercente, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa la clientela circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS.
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc);
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere qualora si stia soggiornando (usufruendo della stessa stanza) con un soggetto che si trovi in condizioni di sospetto COVID 19;
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento e di corretto comportamento.

Tra gli strumenti di comunicazione, si raccomandata l'affissione di cartelli in posizione ben visibile indicanti i punti salienti (distanziamento interpersonale, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno dello stabilimento e nei vari ambienti). I cartelli rivolti alla clientela dovranno essere sia in italiano che in lingua inglese.

Indicazioni più dettagliate sui contenuti e le modalità sono presenti nel documento "Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (da qui denominato Protocollo alimenti).

2. Dispositivi di protezione individuali

Gli ospiti della struttura saranno tenuti a rispettare le regole attive per tutta la popolazione riguardo l'uso di guanti e mascherine.

Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta.
Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine.

All'interno dei luoghi di lavoro sulla base del complesso dei rischi valutati e in base alla mappatura delle diverse attività dell'azienda, si adotteranno i DPI idonei (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc…) conformi alle disposizioni delle autorità sanitarie.

In generale si ricorda che le mascherine monouso sono distribuite in confezioni sterili, ragione per cui occorre lavare bene le mani prima di toccarle altrimenti si rischia di infettarle e annullarne l'effetto protettivo ed è parimenti importante lavarsi le mani anche dopo averle tolte.
Si ricorda che i guanti non sostituiscono la corretta igiene delle mani e devono essere ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati. Non devono essere riutilizzati.
Anche se coperte dai guanti le mani non devono entrare a contatto con bocca, naso e occhi
Si ricorda che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico.

L'Azienda è tenuta a fornire ai dipendenti gli appropriati DPI compreso il gel idroalcolico per la disinfezione delle mani.

Per quanto riguarda il personale addetto alla manipolazione e produzione degli alimenti si fa riferimento a quanto indicato nel citato Protocollo alimenti. Per il personale addetto alle attività di reception, pulizie, amministrazione la definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso saranno stabilite dal RSPP, sulla base di una specifica valutazione del rischio che tenga conto del livello di promiscuità collegata ad ogni situazione lavorativa.

Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

Il datore di lavoro provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.
Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici dovrebbero essere disponibili, anche a pagamento, degli ospiti che ne facciano richiesta. Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

3. Gestione di un caso sintomatico

Misure di carattere generale

Nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva manifesti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale via telefono per il tramite della reception della struttura. La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza

dell'AUSL territoriale) fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad esempio dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118. L'AUSL organizzerà sulla base delle segnalazioni una valutazione del caso (anche per via telefonica) da parte di personale sanitario. Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario, dovranno essere adottate le seguenti misure:

- far indossare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo alla propria stanza o a un ambiente isolato con la porta chiusa, garantendo un'adeguata ventilazione naturale;
- escludere l'impianto di ricircolo dell'aria, se possibile;
- il servizio di consegna pasti o bevande in camera sarà effettuato lasciando il vassoio fuori dalla porta;
- eventuali, necessità improrogabili che comportino l'ingresso di personale nella stanza, dovranno essere svolte da persone in buona salute, che utilizzino gli opportuni dispositivi di protezione individuale e che dovranno lavarsi accuratamente le mani dopo il contatto con la persona;
- far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dal cliente, i fazzoletti di carta utilizzati e il sacchetto dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante le l'intervento del personale sanitario.

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo alla Direzione aziendale per il tramite dell'ufficio del personale. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG; la direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare il medico competente. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura ricettiva, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. È consigliabile che i dipendenti domiciliati presso la struttura ricettiva siano alloggiati in camere singole poiché se uno di loro si ammala di COVID 19 tutti coloro che hanno dormito nella stessa stanza dovranno essere posti in isolamento domiciliare e allontanati dal lavoro.
Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

Eventuali ospiti accompagnatori del cliente riconosciuto come COVID positivo per i quali sia disposto l'isolamento fiduciario domiciliare dovranno lasciare la struttura per rientrare alla propria residenza.

<u>Kit protettivo</u>

Presso la reception deve essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi:- mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale; guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta); tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante / salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

<u>Pulizia degli ambienti</u>

In stanze ed altri ambienti della struttura ricettiva in cui abbiano soggiornato casi confermati di Covid-19 verranno applicate le misure di pulizia previste nel documento "*Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2*" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (di qui denominato Indicazioni pulizia e disinfezione), in Allegato.

La biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90° C e detergente. Qualora non sia possibile il lavaggio a 90° C per le caratteristiche del tessuto il ciclo di lavaggio dovrà essere eseguito con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio).

Persone entrate a contatto con il caso

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso dovrà ricostruire i contatti stretti del medesimo e potrà stabilirà le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La direzione aziendale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase. La direzione aziendale, d'intesa con l'autorità sanitaria, valuterà l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte. Dovrà essere concordato con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica il luogo (propria abitazione o strutture appositamente individuate) in cui i contatti stretti (ospiti o personale) trascorreranno il periodo di quarantena.

B) MISURE SPECIFICHE STRUTTURE ALBERGHIERE PER AREA-SERVIZIO

1. Area ricevimento

Misure di carattere generale

Anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione igienico sanitaria, è opportuno rammentarne i contenuti, affiggendo l'apposito cartello alla reception e negli altri ambienti comuni.
Alla reception e negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale). Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segna percorso, etc.). Se possibile, differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita. Mantenendo il tono di cordialità connesso all'attività di accoglienza, evitare di stringere la mano, abbracciare o baciare gli ospiti e i colleghi di lavoro.
Occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani per ogni postazione del ricevimento e in vari punti delle aree comuni, ad es. vicino all'ingresso degli ascensori.

Al fine di assicurare in necessario distanziamento nelle fasi di check in ed il check out occorre organizzare la reception con il distanziamento previsto, valutando, ove ciò non sia possibile, eventuali modalità di chiusura con "reception glass" (e installazione, ove necessario, di microfono per parlare con il cliente); diversamente sarà obbligatorio l'utilizzo della mascherina.
Se è prevista la presenza di più addetti che operano fianco a fianco contemporaneamente, ove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, è obbligatorio l'utilizzo della mascherina o, in alternativa, potrà essere posizionato uno schermo laterale idoneo a proteggere le singole postazioni di lavoro.
Per gli addetti che nello svolgimento della propria attività sono oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale di un metro, è richiesto l'uso delle mascherine.

È raccomandata l'adozione di misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali ad esempio:

- invitare gli ospiti ad inviare all'hotel, prima dell'arrivo, tutte le informazioni necessarie per la registrazione, nonché copia del documento di identità che sarà esibito all'arrivo, fornendo agli ospiti l'informativa sul trattamento dei dati personali;
- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (self check-in, chiavi elettroniche, etc.), ferma restando la necessità di verificare l'identità dell'ospite utilizzando il documento di identità originale e di acquisire l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.) invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check in e per tutte le altre necessità di richiesta di informazioni alla reception; richiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo; le chiavi, insieme a delle targhette per il bagaglio con il numero della camera, verranno consegnate al capogruppo o al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti;

- per contenere la formazione di code, è possibile ritirare il documento degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione;
- ove possibile, utilizzare sistemi di virtual concierge o sistemi similari di servizio informativo all'ospite in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception;
- favorire il ricorso alle procedure di priority check-out e self check-out, ferma restando la necessità di richiedere la sottoscrizione delle relative autorizzazioni (cosiddetti "Priority Check-Out Agreement" e "Delayed Charge Agreement").

Si richiama l'attenzione sull'opportunità di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza con la massima tempestività, al fine di agevolare l'individuazione di persone che si siano sottratte alle limitazioni degli spostamenti finalizzate al contenimento del rischio di contagio.
Ogni qual volta sia possibile, evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: invitare gli ospiti a conservare la chiave per tutta la durata del soggiorno; visionare i documenti di identità senza toccarli; favorire pagamenti con sistemi contactless; etc.).
Le chiavi delle stanze devono essere disinfettate (vedi Indicazioni pulizia disinfezione per prodotti disinfettanti) o sostituite ad ogni cambio dell'ospite.
Al fine di agevolare lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione quando possibile e a parità di tipologia, l'assegnazione delle camere avverrà secondo criteri rotativi.
È facoltà dell'ospite richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso in camera.
Per la movimentazione dei bagagli è previsto l'utilizzo dei guanti monouso.
La capienza degli ascensori deve essere tale da consentire il rispetto della distanza interpersonale. La distanza può essere derogata in caso di persone che facciano parte dello stesso nucleo familiare o che condividano la camera.
I pulsanti degli ascensori devono essere disinfettati frequentemente.
È consigliabile che il parcheggio dell'eventuale autovettura sia effettuato dall'ospite. Qualora ciò non sia possibile, prima di accedere all'autovettura indossare guanti e mascherina e assicurarsi che l'aria condizionata sia spenta.
Gli addetti al servizio devono tenere pulita la propria postazione e provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia dei piani di lavoro e delle attrezzature (ad esempio: telefono, tastiera, mouse, schermo touch, pos, penne, matite, spillatrici).
Allo scopo di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.
In conseguenza della prolungata chiusura degli stabilimenti per effetto dei diversi provvedimenti normativi recanti misure in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da COVID-19 può aumentare il rischio di crescita di Legionella negli impianti idrici e nei dispositivi associati. Si raccomanda pertanto una corretta gestione della problematica secondo le indicazioni del Rapporto ISS COVID-19, n. 21/2020 recante *"Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico recettive e altri edifici ad uso civile e industriale, non utilizzati durante la pandemia COVID-19. Versione del 3 maggio 2020".*

<u>Back of the house</u>

Negli ambienti c.d. back of the house occorre provvedere all'organizzazione degli spazi e alla disinfezione degli spogliatoi per lasciare nella disponibilità dei lavoratori luoghi per il deposito degli indumenti di lavoro e garantire loro idonee condizioni igienico-sanitarie. In generale, in tutti gli ambienti dove sono presenti postazioni di lavoro e personale deve essere garantito un buon ricambio d'aria aprendo con maggiore

frequenza le diverse aperture: finestre e balconi. Per le operazioni di pulizia di tali ambienti si applicano le procedure in uso alla generalità degli ambienti.

Accesso fornitori esterni

Al fine di limitare il contatto con il personale e con gli ospiti, gli appaltatori e i fornitori di beni e servizi che entrano nella struttura alberghiera devono usare preferibilmente dei percorsi a loro dedicati nonché tutte le precauzioni di sicurezza e i sistemi di prevenzione della diffusione di Covid-19 indicati dalla struttura stessa.

2. Pulizia camere, alloggi e ambienti comuni

Le indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 sono disponibili nel documento "*Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2*" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (di qui denominato Indicazioni pulizia e disinfezione), in Allegato; nei successivi paragrafi si entra in un maggior dettaglio legato alla specificità delle strutture ricettive

Misure di carattere generale

Anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione igienico sanitaria, è opportuno rammentarne i contenuti, affiggendo l'apposito cartello negli spazi comuni ai piani. Ai piani e nelle altre aree di lavoro è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale). Negli spazi comuni ai piani (corridoi, pianerottoli, atrio ascensori) devono essere messi a disposizione degli ospiti distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60- 85% per l'igiene delle mani. Gli addetti al servizio di pulizia e rifacimento delle camere e di pulizia dei saloni e delle aree comuni sono dotati di dispositivi di protezione individuale necessari al corretto svolgimento del lavoro loro affidato.
Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere organizzate e pianificate in un apposito programma di intervento che definisce modalità operative e prodotti da utilizzare come indicato nel documento Indicazioni pulizia e disinfezione.
Quando possibile, è opportuno evitare la presenza contemporanea di più addetti nella medesima camera.

Modalità operative di svolgimento del servizio ai piani

Prima di entrare nella stanza verificare di aver indossato correttamente gli opportuni dispositivi di protezione individuale.
Areare la stanza aprendo le finestre, se presenti, prima di intraprendere le successive operazioni di pulizia.
La pulizia della stanza sarà effettuata con diverse modalità a seconda che sia già occupata da un ospite (fermata) o che sia destinata ad accogliere un nuovo ospite (partenza).
Nel caso di fermata la stanza sarà pulita secondo la prassi in uso nell'azienda.
Nel caso di partenza la stanza sarà oggetto di una pulizia approfondita seguita da disinfezione (si vedano le *Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2*, in allegato).

In caso di cambio di biancheria, la biancheria usata (lenzuola e biancheria da bagno) deve essere riposta in un contenitore chiuso separato dal carrello con la biancheria pulita; biancheria sporca e pulita devono essere sempre separate e non venire in contatto.
Non utilizzare la biancheria sporca come supporto nelle operazioni di pulizia della stanza (ad esempio: non utilizzare asciugamani o tappetini doccia utilizzati nelle operazioni di pulizia del bagno).

Il materiale di pulizia (panni, salviette e quanto necessario per la pulizia e la spolveratura) deve essere monouso o precedentemente trattato con una soluzione di ipoclorito di sodio 2% per 10 minuti o con altro trattamento di pari efficacia; non usare un panno utilizzato per eliminare lo sporco per asciugare o lucidare superfici pulite.
Se il frigobar è presente e attivo, ad ogni cambio dell'ospite disinfettare le confezioni integre presenti nel frigobar, quindi pulire internamente ed esternamente il frigorifero. Gli addetti devono prestare ~~particolare~~ analoga attenzione in fase di carico o di rifornimento del frigobar.
Il vassoio coffee/tea facilities viene controllato, pulito e rifornito. I bicchieri e le tazze devono essere sostituiti al cambio dell'ospite, anche se non utilizzati.
Quando possibile, è opportuno evitare di dotare le stanze o gli altri ambienti della struttura di tappeti o di elementi di arredo che non sopportano cicli di pulizia quotidiani.
È altresì consigliabile rimuovere runner, cuscini decorativi ed altri elementi non necessari.
Nelle aree comuni (corridoi, scale, pianerottoli, saloni etc.) tutti gli elementi che vengono a contatto ripetuto con gli ospiti, quali maniglie, maniglioni, pulsantiere etc. devono essere disinfettati ad intervalli regolari in funzione del livello di utilizzo. La stessa cosa deve avvenire per i quadri e in generale tutto ciò che è appeso alle pareti (insegne, estintori, etc.).

Il programma di intervento relativo a pulizia e disinfezione può prevedere, al termine delle operazioni di pulizia di ciascun ambiente e/o cambio cliente, trattamenti aggiuntivi a scopo di ulteriore sanificazione vedi documento Indicazioni pulizia e disinfezione).

<u>Modalità operative del servizio nell'area di ricevimento</u>

La zona di ricevimento, come ogni altra area della struttura in cui sono presenti diverse persone deve essere periodicamente areata.
I pavimenti dell'area di ricevimento e quelli delle altre zone vengono lavati e sanificati con prodotti adeguati alle diverse tipologie di materiali almeno due volte al giorno, e comunque con una frequenza adeguata all'affollamento delle stesse nel corso della giornata.
Per il mobilio e tutte le superfici di contatto si procede come avviene per le camere a una pulizia periodica, tanto più ravvicinata quanto maggiore è l'afflusso di ospiti.
Pulsantiere, posacenere, lampade e suppellettili a frequente contatto con gli ospiti vengono puliti almeno due volte al giorno e comunque ogni qualvolta l'utilizzo ripetuto da parte degli ospiti lo richieda.
Per la pulizia dei divani, delle poltrone e delle sedute in genere si procede secondo la prassi in uso nell'azienda, impiegando detergenti adeguati alle diverse tipologie di materiale trattato, nel rispetto delle indicazioni di utilizzo fornite dai produttori.
All'esterno dei servizi igienici degli spazi comuni dovranno essere messi a disposizione distributori di gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, con l'indicazione di igienizzare le mani prima dell'accesso e anche all'uscita. Potrà comunque essere data indicazione di utilizzare i servizi igienici delle camere o si procederà ad una pulizia e disinfezione dopo ogni utilizzo.

Impianti di condizionamento

Gli impianti di condizionamento devono essere puliti a impianti spenti, in base alle indicazioni fornite dai produttori e/o dai responsabili incaricati della manutenzione. Per la pulizia delle prese e delle griglie di ventilazione sono usati panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75% asciugando successivamente.

Disinfezione periodica

Gli ambienti di lavoro, le postazioni con le relative dotazioni e le aree comuni vengono sottoposti a pulizia e disinfezione quotidiana.

3. Area colazioni e ristorazione (somministrazione alimenti e bevande)

Per tutto ciò che riguarda preparazione e somministrazione alimenti le indicazioni dettagliate sui contenuti e le modalità sono presenti nel "*Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 nelle aziende di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti"*, predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (da qui denominato Protocollo alimenti), in Allegato .
Dal citato protocollo si sottolineano tre punti:

- Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro dagli altri avventori, fatta eccezione per i soggetti che non siano tenuti al distanziamento in base alla normativa vigente (coloro che alloggiano nella stessa stanza o unità abitativa; appartenenti al medesimo nucleo familiare etc.). Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne ed esterne alla struttura ricettiva, normalmente destinate ad altri usi.;
- È vietata la modalità di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti;
- Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente
- è obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani

Ove sussistano le condizioni logistiche volte ad evitare assembramenti ed assicurare il mantenimento della distanza interpersonale, potrà essere effettuata la colazione a scelta, a condizione che i prodotti in visione siano completamente protetti e distanziati dai clienti ed il servizio di preparazione dei piatti, su indicazione del cliente, sia effettuato esclusivamente dagli addetti dotati dei necessari DPI (vedi protocollo alimenti).
Il flusso della clientela nella sala deve essere gestito garantendo il distanziamento interpersonale e evitando di produrre assembramenti; pertanto rimane preferibile il servizio ai tavoli.

Per tutto quanto riguarda le misure igienico-sanitarie che gli Operatori del settore Alimentare (OSA) devono seguire si rimanda al Protocollo Alimenti.
Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).

Servizio in camera

Gli alimenti da somministrare tramite servizio in camera vengono trasferiti al piano su vassoi o tramite carrelli con contenitori chiusi o muniti di apposito coperchio. Durante il trasferimento è importante curare la protezione degli alimenti dalle contaminazioni accidentali da parte del personale che dovrà indossare obbligatoriamente la mascherina e assicurare l'igiene delle mani o indossando guanti monouso o disinfettandole con gel idroalcolico.

4. Microclima

E' fondamentale verificare le caratteristiche di aerazione dei locali e degli impianti di ventilazione e la successiva messa in atto in condizioni di mantenimento di adeguati ricambi e qualità dell'aria indoor.
Per un idoneo microclima è necessario:

- garantire periodicamente l'aerazione naturale nell'arco della giornata in tutti gli ambienti dotati di aperture verso l'esterno, dove sono presenti postazioni di lavoro, personale interno o utenti esterni (comprese le aule di udienza ed i locali openspace), evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria;
- aumentare la frequenza della manutenzione / sostituzione dei pacchi filtranti dell'aria in ingresso (eventualmente anche adottando pacchi filtranti più efficienti);
- in relazione al punto esterno di espulsione dell'aria, assicurarsi che permangano condizioni impiantistiche tali da non determinare l'insorgere di inconvenienti igienico sanitari nella distanza fra i punti di espulsione ed i punti di aspirazione;
- attivare l'ingresso e l'estrazione dell'aria almeno un'ora prima e fino ad una dopo l'accesso da parte del pubblico;
- nel caso di locali di servizio privi di finestre quali archivi, spogliatoi, servizi igienici, ecc., ma dotati di ventilatori/estrattori meccanici, questi devono essere mantenuti in funzione almeno per l'intero orario di lavoro;
- per quanto riguarda gli ambienti di collegamento fra i vari locali dell'edificio (ad esempio corridoi, zone di transito o attesa), normalmente dotati di minore ventilazione o privi di ventilazione dedicata, andrà posta particolare attenzione al fine di evitare lo stazionamento e l'assembramento di persone, adottando misure organizzative affinché gli stessi ambienti siano impegnati solo per il transito o pause di breve durata;
- negli edifici dotati di specifici impianti di ventilazione con apporto di aria esterna, tramite ventilazione meccanica controllata, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria;
- Relativamente agli impianti di riscaldamento/raffrescamento che fanno uso di pompe di calore, fancoil, o termoconvettori, qualora non sia possibile garantire la corretta climatizzazione degli ambienti tenendo fermi gli impianti, pulire in base alle indicazioni fornite dal produttore, ad impianto fermo, i filtri dell'aria di ricircolo per mantenere i livelli di filtrazione/rimozione adeguati.
- le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%;
- evitare di utilizzare e spruzzare prodotti per la pulizia detergenti/disinfettanti spray direttamente sui filtri per non inalare sostanze inquinanti, durante il funzionamento.

5. Altri servizi presenti nella struttura

Aree giochi per bambini

Le aree gioco per bambini all'aperto vanno delimitate ed individuate, indicando il numero massimo di bambini consentiti all'interno dell'area. I bambini sono soggetti alla vigilanza dei genitori per il rispetto delle indicazioni previste. Al riguardo costituisce utile riferimento il Protocollo di regolamentazione sui Centri Estivi che la Regione sta adottando.
Ove in locali al chiuso le aree dovranno essere pulite e accuratamente disinfettate quotidianamente o comunque prima dell'utilizzo ove non quotidiano.
Ove dotate di attrezzature queste devono essere pulite ed igienizzate quotidianamente.
Anche se ci sono forti evidenze che i rischi per i bambini sono nettamente inferiori rispetto agli adulti e alle persone anziane, è bene che il personale che è a contatto con i bambini avvisi la direzione e i genitori se nota qualsiasi sintomo di sofferenza respiratoria.
Ove presente uno Staff di animazione si raccomanda la opportuna formazione ed una attività di monitoraggio con incontro prima dell'inizio dell'attività e/o periodici.

Aree destinate a riunioni, conferenze e meeting

In merito a dette attività occorrerà attenersi alla specifica disciplina in materia di misure anticovid che sarà emanata per il riavvio di tali tipologie di attività ed agli eventuali contingentamenti o indici di affollamento in base alla capienza della sala eventualmente disposti per minimizzare il rischio di contagio, oltre alle opportune misure per assicurare il distanziamento ed evitare assembramenti.
Fermo restando quanto sopra, si formulano talune prime indicazioni:

- All'interno delle aree destinate a riunioni, conferenze e meeting, come negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita dalle specifiche disposizioni).
- La distanza interpersonale dovrà essere rispettata anche durante l'accesso e il deflusso. Da valutare la possibilità di accessi differenziati per entrata ed uscita e l'opportunità di ingressi contingentati e/o scaglionati in relazione al numero di partecipanti.
- Per agevolare il rispetto della distanza, si suggerisce di affiggere dei cartelli informativi e/o di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, paline, nastri segnapercorso, etc.).
- Si promuove altresì registrazione on line dei partecipanti, onde vitare assembramenti o il formarsi di code in fase di registrazione.
- Sarà assegnato un posto fisso numerato ad ogni partecipante, da utilizzare per tutta la durata dell'evento.
- Occorre evitare l'uso di appendiabiti comuni. Il servizio guardaroba viene fornito solo se è possibile evitare il contatto tra gli oggetti dei diversi ospiti (ad esempio, mantenendo adeguate distanze o utilizzando copriabito monouso e buste portaombrelli monouso).
- Anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione igienico sanitaria, è opportuno rammentarne i contenuti, affiggendo l'apposito cartello all'interno delle sale. Occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel alcolico con concentrazione di alcol tra 60-85% per l'igiene delle mani.

- Il podio sarà posizionato una distanza di almeno due metri da qualsiasi altra persona sul palco e dalla prima fila, in modo da permettere di effettuare la presentazione senza mascherina.
- I moderatori seduti al tavolo dovranno mantenere la distanza minima di un metro tra uno e l'altro, per poter permettere loro di intervenire senza indossare la mascherina.
- Si raccomanda di evitare l'uso promiscuo di microfoni mobili, mouse, tastiere, schermi touch, telecomandi, etc. Ove non sia possibile, è necessaria la pulizia con disinfettante tra un uso e l'altro.
- Gli ambienti dovranno essere arieggiati durante gli intervalli tra le sessioni di lavoro e igienizzati dopo ogni evento.

Intrattenimento e pubblico spettacolo

Fermo restando che occorrerà fare riferimento alla specifica disciplina vigente in materia di misure anticovid per dette attività si ritiene che non sussistano condizioni per garantire il distanziamento e il divieto di assembramento per gli intrattenimenti danzanti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di "ascolto" con postazioni sedute che garantiscano il distanziamento interpersonale.
Sarà vietata qualsiasi forma di aggregazione che possa creare assembramenti es: ballo, happy hours, etc.

Attività sportive

Le attività sportive sono consentite negli spazi dedicati e sempre mantenendo il rispetto del distanziamento interpersonale previsto dalla vigente normativa (art. 1 c. 1 lett. f) DPCM 26 aprile: l'attività sportiva e motoria è ammessa nel rispetto della distanza interpersonale di almeno 2 metri)
Non si ravvisano particolari criticità in relazione agli sport individuali che quindi potranno essere regolarmente praticati nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale.
Per quanto riguarda sport a coppie o in squadre (tennis, beach volley, calcetto etc.), occorrerà attenersi alle indicazioni fornite al riguardo dal Ministero dello Sport e dalla federazioni per la pratica sportiva (CONI, FEDERAZIONI SPORTIVE.), inibendo le tipologie di attività sportive che dovessero essere vietate.

Piscine, palestre e aree benessere

L'utilizzo di tali servizi avverrà in seguito alla definizione di specifiche indicazioni da parte delle Autorità preposte ed in base alle misure che saranno indicate per questi impianti.
Dovrà essere affissa cartellonistica informativa su covid-19.
L'accesso alla piscina sarà limitato e regolamentato come necessario nei limiti delle capienze consentite.
Le superfici di possibile contatto delle aree esterne ricomprese nella piscina (lettini, sdrai ed altre sedute) saranno disinfettate giornalmente e comunque ad ogni cambio di clientela.

Spiagge private

Si rinvia alle misure previste nello specifico protocollo per le spiagge e le attività balneari.

C) ALLEGATI

- **Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.**

- **Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2.**

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di
Paola Angelini ***Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna***
Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini ***Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna***

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento[1] "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*" contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della "disinfezione", a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento[2] prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, "*Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento[3] recante "*Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020*".

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida[4] di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I) ha dato indicazioni[5] con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

---

[1] Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

[2] Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.* Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

[3] Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.* Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

[4] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

[5] A.I.D.P.I. https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/

PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.
I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica[6] ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro[7] è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una sanificazione.

Pulizia (o detersione): rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

Disinfezione: un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla

[6] Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)
[7] van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020

pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS[2].

Sanificazione: complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente[8]: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale[9].

IL PROGRAMMA DI INTERVENTO

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH[10].

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

Possono presentarsi due tipi di situazioni[11]:
- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

[8] Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3
[9] Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni
[10] Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività. Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna (2016)
[11] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.
Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore. **Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.**

Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua[12].

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di

[12] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici -0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

Locali con stazionamento breve o saltuario e/o a bassa frequentazione

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

SANIFICAZIONE

Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	**Operazioni**	**Soggetti**	**Modalità**
Riapertura dopo il lockdown	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

Bologna, 8 maggio 2020

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA

INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Marina Fridel, Anna Padovani e Mara Bernardini – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica Regione Emilia-Romagna

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nelle aziende alimentari ovvero le aziende riconosciute o registrate ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 che producono, commercializzano, e somministrano alimenti. La specificità rappresentata dalle aziende alimentari è quella di dovere garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e al contempo garantire la sicurezza degli operatori del settore e dei consumatori rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio "dal campo alla tavola", che comprende requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare, che interessa sia gli operatori del settore che l'attività di controllo ufficiale in sicurezza alimentare sono: la responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell'alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, l'adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la filiera alimentare e inoltre il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali**. Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.** E' pertanto importante **rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Poiché la trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline (droplets) generate dalla tosse o dagli starnuti di un soggetto infetto che poi si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici , è opportuno, nelle fasi di produzione e commercializzazione degli alimenti, porre una particolare attenzione alla prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto).

Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2 nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti

Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2

Per quanto riguarda la Regione Emilia-Romagna, sono previste due diverse tipologie di obblighi da parte degli OSA in relazione all'autocontrollo.
Per le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, con DGR 1869/2008, si è definita un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP che prevede la predisposizione e la realizzazione da parte delle imprese alimentari di procedure basate sull'applicazione di misure igieniche di base (cosiddetti PRE-REQUISITI).
Tutti gli altri OSA, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) 852 e 853/2004, che non rientrano nella precedente categoria, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.
I prerequisiti comprendono fra l'altro:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto)
- igiene delle lavorazioni
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- controllo degli infestanti
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale.
- salute del personale.
- formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Tutti i prerequisiti, se correttamente applicati, sono utili anche per la prevenzione della trasmissione del SARS CoV-2.

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica del principio di precauzione e sono coerenti con gli obblighi previsti dalla legislazione specifica, comunitaria, nazionale e regionale, in materia di sicurezza alimentare.

1. INFORMAZIONE

L'OSA, in qualità di primo responsabile degli alimenti da lui importati, prodotti, commercializzati, somministrati, deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi o con specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare.
Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni devono essere rese disponibili almeno anche in lingua inglese.

In particolare, le informazioni devono riguardare:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale (MMG)
- i prerequisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di aziende terze devono essere informati circa le procedure di accesso ai locali ricevendole in anticipo, in modalità telematica, o in ingresso su supporto cartaceo.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).
Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente aziendale e al medico di medicina generale.
Il rientro al lavoro di eventuali dipendenti risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una certificazione rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone naso-faringeo secondo le modalità previste per tali casi.

3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Tra i prerequisiti che gli operatori del settore alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS CoV -2 vi è la gestione dei fornitori.

Gli autisti e il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS CoV- 2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano es. animali vivi (stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda,
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve rimane nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori,
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole:
  - mantenere la distanza di almeno un metro
  - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione
  - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento
  - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti
  - dotare gli uffici/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

Nella restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

4. PULIZIA E DISINFEZIONE IN AZIENDA

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2. (Vedi documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2 predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna)

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne

- gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (spazzole, spatole, lance, ecc.) comprese loro custodia e manutenzione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l'utilizzo nelle industrie alimentari;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;
- la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico).

Per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti .
L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettato solo dopo un'adeguata disinfezione.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

In particolare negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti , è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS, nonché dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o traino.

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Come previsto dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

4.1 Microclima

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria,
- **eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata** per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.
Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I dispositivi di protezione individuale (DPI), in particolare **mascherine e guanti**, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

E' comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

6.1. Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e

chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

6.2. Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

La mascherina va indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto quando non siamo sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

7. GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali.

Occorre quindi:

- provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie;
- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Tutte le imprese alimentari devono garantire le disposizioni sul distanziamento fisico. Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, i datori di lavoro devono stabilire le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

- fornire ai dipendenti DPI. Quando i dispositivi di protezione vengono indossati durante tutte le attività, è infatti possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni, anche se dovesse comportare una riduzione della velocità delle lavorazioni;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro;
- limitare il numero degli addetti in ogni area di preparazione alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre organizzate in turni per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi.

9. GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa). Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita nei locali, garantendo la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

10. FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

Con DGR 311/2019 della Regione Emilia- Romagna sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA, nonché, con determinazione Regione Emilia-Romagna n. 3642/2018, per la formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine. In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on- line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in **materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

11. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati OSA ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Come tali sono pertanto tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP (vedi introduzione). In qualità di OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle autorità sanitarie competenti. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine, ove ritenuto necessario;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi

adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;

- prevedere, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, la garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- prevedere operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- vietare le degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione e somministrazione in monoporzioni.
- vietare negli esercizi di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- utilizzare esclusivamente condimenti, salse, pane, crakers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'OSA, potranno essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

11.1 Modalità di accesso e gestione per le aree di vendita e somministrazione

Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita e somministrazione, occorre valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente, in fascia oraria concordata. Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione che gli addetti alla consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

In sintesi, le misure pratiche per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, sono:

- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita/somministrazione una corretta informazione relativamente al divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2;
- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita e somministrazione istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali;
- garantire, nei limiti del possibile, per gli esercizi commerciali e di ristorazione, che le code per l'accesso e alle casse si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;
- garantire all'interno **del punto vendita o dell'area di vendita** l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m2 è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili (Allegato 5 DPCM 10/04/2020);
- rivalutare la capienza dei locali di **ristorazione e somministrazione** in relazione all'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale. Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori;
- valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale o di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela garantendo, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- prediligere, la somministrazione di alimenti in aree esterne, all'aperto.

12. CONTROLLO UFFICIALE

Gli operatori del settore alimentare, secondo quanto previsto dall'art.15 del Regolamento (UE) 625/2017, sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti. Per questo motivo sono tenuti a garantire l'accesso ai a locali e alle attrezzature, nonché alla documentazione aziendale sia in forma cartacea

che informatica, in particolare ai manuali di autocontrollo. Anche gli addetti al controllo ufficiale, nell'ambito delle attività previste, devono rispettare le **misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 nelle aziende.**

13. OBBLIGHI PER IL CONSUMATORE

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc. In periodo di epidemia di SARS CoV-2, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti. Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini al fine di ottemperare alle norme di distanziamento sociale, l'utilizzo di mascherine e guanti.

Bibliografia:

- Covid19 and Food Safety: Guidance for competent authorities resposible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation .
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2" Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, versione del 19 Aprile 2020.
- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare. Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020
- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19) .

RegioneEmilia-Romagna

Assessorato a Turismo e Commercio

Prot. del

Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza

DELLE STRUTTURE RICETTIVE ALL'ARIA APERTA in Emilia-Romagna

1. Finalità

L'obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire linee guida ed indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di COVID-19 all'interno delle strutture ricettive all'aria aperta, con l'obiettivo di tutelare la salute degli ospiti, degli operatori e dei collaboratori.

Il COVID-19 rappresenta un rischio biologico generico per il quale occorre adottare misure per tutta la popolazione. La specificità delle strutture turistico-ricettive è determinata dalla permanenza nella struttura della clientela, che vi soggiorna per periodi più o meno prolungati e dal costante ricambio degli alloggiati, nonché di norma da una molteplicità di altri servizi (ristorazione, aree benessere, piscine, sale congressi etc). I campeggi ed i villaggi turistici rispetto alle altre tipologie ricettive sono caratterizzati da grandi spazi aperti e chiusi, individuali e collettivi (almeno 30 mq. per ospite – 120 mq. per ogni nucleo familiare o di gruppo).
Questa compresenza di condizioni, con gradi di esposizione al rischio covid-19 tra loro diversificate, rende necessario un approccio modulare alla gestione del rischio che consenta di coniugare la possibilità di svolgere l'attività ricettiva preservando quelle caratteristiche di accoglienza che connota la nostra regione, con l'esigenza di garantire la sicurezza dei titolari, del personale e della clientela delle strutture, minimizzando la possibilità di contagio durante contatti che avvengono in dette attività.
Al riguardo si sottolinea l'importanza della responsabilità individuale da parte degli ospiti delle strutture ricettive nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e, a tal fine, della adeguata informazione rivolta alla clientela.

Il presente documento, redatto in collaborazione con la Direzione Generale Cura della Persona Salute e Welfare e condiviso in data 13 maggio 2020 con le Associazioni di categoria e sindacali ed i Comuni individuati in rappresentanza delle Destinazioni Turistiche, propone linee guida condivise rivolte alle imprese che gestiscono strutture ricettive, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale della struttura e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni singola impresa, individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni struttura e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure, comprese le attività di comunicazione e informazione per responsabilizzare clienti e lavoratori sull'adozione di comportamenti corretti che limitino la probabilità di contagio.

Le presenti linee guida, redatte avendo a riferimento il *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro* del 24 aprile 2020, che si intende qui richiamato, potranno essere aggiornate, integrate o modificate, sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del Governo per la cosiddetta Fase 2 relativa alla riapertura delle attività produttive alle

quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da Covid-19, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.

Inoltre, in relazione a specifiche misure per la mitigazione dal rischio Covid-19 per lo svolgimento delle attività/mansioni occorrerà fare riferimento alle ulteriori misure individuate dagli specifici protocolli aziendali/territoriali definiti in attuazione del sopracitato Protocollo condiviso di regolamentazione del 24/04/2020 o da eventuali specifiche disposizioni sanitarie.
Tali specifici protocolli potranno anche valorizzare il ruolo che può essere svolto in seno alla bilateralità di settore ad esempio in materia di formazione.

2. Campo di applicazione ed articolazione del protocollo

Ai fini del presente documento per strutture ricettive si intendono le strutture turistico-ricettive di cui alla LR 16/2004 e s.m.i.; sono **strutture ricettive all'aria aperta** quelle di cui all'art. 6 della LR 16/2004 e s.m.i.:

- ✓ Sono **campeggi** i complessi ricettivi aperti al pubblico, a gestione unitaria, attrezzati per la sosta e il soggiorno di turisti prevalentemente provvisti di tenda o di altri mezzi autonomi di pernottamento.

  I campeggi, per dare alloggio a turisti sprovvisti di mezzi autonomi di pernottamento, possono mettere a disposizione, in un numero di piazzole non superiore al 35 per cento del numero complessivo delle piazzole autorizzate, tende o unità abitative mobili quali roulotte, caravan, case mobili, maxicaravan, autocaravan o camper e unità abitative fisse.
- ✓ Sono **villaggi turistici** i complessi ricettivi aperti al pubblico, a gestione unitaria, prevalentemente attrezzati per il soggiorno di turisti sprovvisti di tenda o di altri mezzi autonomi di pernottamento, che forniscono alloggio in tende, unità abitative mobili o fisse. Nei villaggi turistici almeno il 35 per cento delle piazzole autorizzate è attrezzato con unità abitative fisse o mobili messe a disposizione dal gestore. Tale percentuale può riguardare anche la totalità delle piazzole.

  Possono assumere la specificazione aggiuntiva di "centro vacanza" i campeggi ed i villaggi turistici dotati di rilevanti impianti e servizi sportivi, di svago e commerciali, così come stabilito dallo specifico atto di Giunta regionale.
- ✓ Sono **marina resort** le strutture organizzate per la sosta e il pernottamento di turisti all'interno delle unità da diporto, ormeggiate nello specchio acqueo appositamente attrezzato, che posseggano i requisiti individuati dalla Giunta regionale con apposita deliberazione che ne definisce altresì modalità di apertura e di esercizio, nonché la relativa classificazione.

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica della precauzione e sono coerenti alle prescrizioni del legislatore e alle indicazioni dell'Autorità sanitaria.

Le presenti misure contengono prescrizioni ed indicazioni e suggerimenti operativi.

Il documento si articola nelle seguenti sezioni:
A) MISURE DI CARATTERE GENERALE
B) MISURE SPECIFICHE PER AREE E SERVIZI
C) ALLEGATI

- Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2
- Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2.

A) MISURE DI CARATTERE GENERALE

1. Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei clienti nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte dei titolari degli esercizi di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela sulle regole di accesso e comportamento.

In particolare, l'esercente, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa la clientela circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi.

In particolare, le informazioni riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio MMG o PLS.
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio se si è stati a contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere e di doverlo dichiarare tempestivamente laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi di influenza, insorgenza di febbre, etc);
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter permanere qualora si stia soggiornando (usufruendo della stessa unità abitativa, ecc) con un soggetto che si trovi in condizioni di sospetto COVID 19;
- l'impegno a rispettare tutte le disposizioni igieniche e quelle relative alle misure di distanziamento di coretto comportamento.

Tra gli strumenti di comunicazione, si raccomandata l'affissione di cartelli in posizione ben visibile indicanti i punti salienti (distanziamento interpersonale, lavaggio delle mani, igiene respiratoria, altri comportamenti da tenere all'interno dello stabilimento e nei vari ambienti). I cartelli rivolti alla clientela dovranno essere sia in italiano che in lingua inglese.

Indicazioni più dettagliate sui contenuti e le modalità sono presenti nel documento "*Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2*" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (da qui denominato Protocollo alimenti) (allegato 1).

2. Dispositivi di protezione individuali

Gli ospiti della struttura saranno tenuti a rispettare le regole attive per tutta la popolazione riguardo l'uso di guanti e mascherine.

Il personale dovrà essere dotato di specifici dispositivi di protezione individuale (DPI) alcuni dei quali comuni a tutto il personale, altri differenziati in base al tipo di mansione svolta.

Per quanto riguarda il personale addetto alla manipolazione e produzione degli alimenti si fa riferimento a quanto indicato nel citato Protocollo alimenti.
Per il personale addetto alle attività di reception, pulizie, amministrazione la definizione dei DPI da usare e delle specifiche regole d'uso saranno stabilite dal RSPP, sulla base di una specifica valutazione del rischio che tenga conto del livello di promiscuità collega ad ogni situazione lavorativa.

Ciascun lavoratore dovrà ricevere formazione/addestramento necessario per il corretto uso dei DPI e, pertanto, dovrà utilizzarli conformemente alle informazioni ricevute. Ciascun lavoratore dovrà custodire i propri DPI senza apportare modifiche agli stessi e dovrà segnalare immediatamente al datore di lavoro qualsiasi difetto o inconveniente.

È necessaria la periodica igiene delle mani attraverso l'utilizzo di acqua e sapone per almeno 60 secondi o attraverso l'utilizzo di gel alcolici. Dopo aver lavato le mani con acqua e sapone è necessario asciugarle accuratamente. I gel alcolici per l'igiene delle mani devono essere utilizzati periodicamente, anche in caso di impiego dei guanti.
Si ricorda che i guanti non sostituiscono la corretta igiene delle mani e devono essere ricambiati ogni volta che si sporcano ed eliminati correttamente nei rifiuti indifferenziati. Non devono essere riutilizzati.
Anche se coperte dai guanti le mani non devono entrare a contatto con bocca, naso e occhi.
Si ricorda che il lavaggio molto frequente delle mani da parte dell'operatore appare la procedura più semplice e idonea a mantenere un buon livello igienico.

Mascherine, guanti monouso e disinfettante per superfici dovrebbero essere disponibili, anche a pagamento, degli ospiti che ne facciano richiesta. Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nelle aree comuni. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

3. Misure relative ai dipendenti

Modalità di ingresso in azienda dei dipendenti

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).

Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico del lavoro competente e al medico di medicina generale.

L'ingresso in azienda di lavoratori precedentemente risultati positivi all'infezione SARS CoV-2 potrà avvenire solamente a seguito della presentazione della certificazione medica di accertata guarigione virologica.

Spostamenti interni, riunioni, eventi interni e formazione dei dipendenti

Gli spostamenti all'interno dell'azienda devono essere limitati al minimo indispensabile secondo le diverse mansioni e nel rispetto delle indicazioni aziendali, dunque, laddove il datore di lavoro ravvisasse l'urgenza e la necessità di effettuare riunioni, la partecipazione dei dipendenti dovrà essere ridotta allo stretto indispensabile e, comunque, dovranno essere garantiti il distanziamento interpersonale e un'adeguata pulizia/areazione dei locali prima e dopo lo svolgimento della stessa.

Il datore di lavoro provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.

Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

La formazione degli addetti, diretti ed indiretti, è prevista sia nella fase pre - apertura che durante la stagione.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

4. Gestione di un caso sintomatico

Misure di carattere generale

Nel caso in cui un ospite presente all'interno della struttura ricettiva manifesti febbre e sintomi di infezione respiratoria (tosse secca, mal di gola, difficoltà respiratorie) lo deve comunicare tempestivamente alla direzione aziendale via telefono per il tramite della reception della struttura. La direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare l'autorità sanitaria competente (contattando i numeri di emergenza dell'AUSL territoriale) fatto salvo situazioni di particolari criticità, ad es dispnea o difficoltà respiratorie severe, in cui si chiederà l'intervento del 118. L'AUSL organizzerà sulla base delle segnalazioni una valutazione del caso (anche per via telefonica) da parte di personale sanitario per la valutazione del caso. Al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa del parere sanitario, dovranno essere adottate le seguenti misure:

- far indossare al cliente una mascherina chirurgica;
- ridurre al minimo i contatti con altre persone e indirizzarlo alla propria unità abitativa.
- Nel caso in cui il cliente alloggi in tenda di piccole dimensioni sarà indirizzato ad una unità abitativa o, nel caso di strutture che ne siano sprovviste, ad una tenda di maggiori dimensioni (almeno 10 mq.), messa a disposizione e riservata per tale evenienza dal gestore, che riserverà altresì all'utilizzo esclusivo del cliente un servizio igienico della struttura.
- il servizio di consegna pasti o bevande in camera (unità abitativa, mobil-house, house-boat etc.) sarà effettuato lasciando il vassoio fuori dalla porta;
- eventuali improrogabili necessità che comportino l'ingresso di personale nella stanza/unità abitativa, dovranno essere svolte da persone in buona salute, che utilizzino gli opportuni dispositivi di protezione individuale e che dovranno lavarsi accuratamente le mani dopo il contatto con la persona;

- far eliminare in sacchetto impermeabile, direttamente dal cliente, i fazzoletti di carta utilizzati e il sacchetto dovrà essere smaltito insieme con i materiali infetti eventualmente prodottisi durante le l'intervento del personale sanitario.

Se la persona che presenta i sintomi è un dipendente o un collaboratore, al momento in servizio, dovrà interrompere immediatamente l'attività lavorativa comunicandolo alla Direzione aziendale per il tramite dell'ufficio del personale. Il dipendente è tenuto a rientrare al proprio domicilio adottando le necessarie precauzioni e prendere contatto con il proprio MMG; la direzione aziendale provvede tempestivamente ad informare il medico competente. Qualora il dipendente sia domiciliato presso la struttura ricettiva, al fine di ridurre al minimo il rischio di contagio, nell'attesa dell'arrivo dei sanitari, dovranno essere adottate le misure sopra indicate in riferimento agli ospiti. Se un dipendente o un collaboratore comunica da casa di avere dei sintomi, o sospetta infezione da Coronavirus, dovrà rimanere a casa e cercare subito assistenza medica. In caso di diagnosi di Covid-19 il lavoratore seguirà le istruzioni ricevute dal personale medico, incluso l'auto-isolamento in casa fino a guarigione virologica accertata.

Eventuali ospiti accompagnatori del cliente riconosciuto come COVID positivo per i quali sia disposto l'isolamento fiduciario domiciliare dovranno lasciare la struttura per rientrare alla propria residenza.

Kit protettivo

Presso la reception deve essere disponibile un kit da utilizzare per coloro che presentano sintomi da Covid-19 o per coloro che si prendono cura di una persona affetta. Il kit comprende i seguenti elementi:- mascherine chirurgiche per il malato e di tipo FFP2 per chi presta assistenza; protezione facciale; guanti (usa e getta); grembiule protettivo (usa e getta); tuta a maniche lunghe a tutta lunghezza; disinfettante/salviette germicide per la pulizia delle superfici e dei tessuti; sacchetto monouso per rifiuti a rischio biologico.

Pulizia degli ambienti

Le unità abitative ed altri ambienti della struttura ricettiva in cui abbiano soggiornato casi confermati di Covid-19 verranno applicate le misure di pulizia previste nel documento "Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (di qui denominato Indicazioni pulizia e disinfezione).
La biancheria da letto, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 90° C e detergente. Qualora non sia possibile il lavaggio a 90° C per le caratteristiche del tessuto il ciclo di lavaggio dovrà essere eseguito con candeggina o prodotti a base di ipoclorito di sodio).

Persone entrate a contatto con il caso

Il personale sanitario che effettuerà la valutazione del caso dovrà ricostruire i contatti stretti del medesimo e potrà stabilirà le misure di isolamento quarantena e sorveglianza sanitaria nei loro confronti. La direzione aziendale si impegna a favorire la massima collaborazione in questa fase. La direzione aziendale, d'intesa con l'autorità sanitaria, valuterà l'opportunità e le eventuali modalità di informazione delle persone non direttamente coinvolte. Dovrà essere concordato con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica il luogo (propria abitazione o strutture appositamente individuate) in cui i contatti stretti (ospiti o personale) trascorreranno il periodo di quarantena.

B) MISURE SPECIFICHE PER AREE E SERVIZI

Gli spazi interni ed esterni, gli orari di servizio e le modalità operative, dovranno essere rimodulati per garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro ed evitare gli assembramenti.
In tutti i punti necessari, dove ci sono contatti degli ospiti con superfici, sono collocati i dispenser di gel igienizzante.

1. Accesso alla struttura

Ove possibile, le operazioni di accesso alle strutture, quali ad esempio, i tornelli o sbarre di ingresso ed uscita, se necessario, sono modificati per permetterne l'apertura senza l'uso delle mani.
Se presenti, si potrà valutare la sostituzione di tutti pulsanti manuali di uscita dall'interno all'esterno della struttura con pedaliere ovvero pulsanti di apertura "a piede".

2. Area ricevimento

Anche se è probabile che il personale e gli ospiti abbiano già familiarità con le misure di prevenzione igienico sanitaria, è opportuno rammentarne i contenuti, affiggendo l'apposito cartello alla reception e negli altri ambienti comuni.
Alla reception e negli altri ambienti comuni, è sempre obbligatorio rispettare la distanza interpersonale di almeno un metro tra una persona ed un'altra.
Al fine di assicurare il necessario distanziamento nelle fasi di check in e di check out occorre organizzare la reception con il distanziamento previsto, valutando, ove ciò non sia possibile, modalità di chiusura con "reception glass" (e installazione, ove necessario, di microfono per parlare con il cliente); diversamente sarà obbligatorio l'utilizzo della mascherina.
Per agevolare il rispetto della distanza interpersonale di un metro tra ogni cliente, oltre ad affiggere cartelli informativi, si suggerisce di delimitare gli spazi (ad esempio, con adesivi da attaccare sul pavimento, palline, nastri segna percorso, etc.).
Se possibile, differenziare i percorsi di entrata da quelli di uscita.
Mantenendo il tono di cordialità connesso all'attività di accoglienza, evitare di stringere la mano, abbracciare o baciare gli ospiti e i colleghi di lavoro.
Occorre mettere a disposizione del personale e degli ospiti gel con una concentrazione di alcol al 60-85% per l'igiene delle mani, per ogni postazione del ricevimento.
Gli addetti al servizio di ricevimento sono dotati di mascherina chirurgica.
L'installazione di uno schermo trasparente può aiutare a proteggere sia il personale che gli ospiti da possibili contagi.
Se è prevista la presenza di più addetti che operano fianco a fianco contemporaneamente, ove non sia possibile garantire il distanziamento interpersonale di almeno un metro, è obbligatorio l'utilizzo della mascherina o, in alternativa, potrà essere posizionato uno schermo laterale idoneo a proteggere le singole postazioni di lavoro.
Per gli addetti che nello svolgimento della propria attività sono oggettivamente impossibilitati a mantenere la distanza interpersonale di un metro, è richiesto l'uso delle mascherine.

È raccomandata l'adozione di misure volte ad evitare assembramenti e a ridurre il tempo di permanenza nell'area di ricevimento, quali ad esempio:

- modalità che consentano le operazioni da remoto per il check in ed il check out, limitando al massimo le attività sul posto (che saranno svolte senza contatto fisico non protetto).

- ove possibile, utilizzare sistemi automatizzati di registrazione ed autorizzazione all'accesso (self check-in, chiavi elettroniche, etc.), ferma restando la necessità di verificare l'identità dell'ospite utilizzando il documento di identità originale e di acquisire, ove necessario, l'autorizzazione all'addebito della carta di credito;
- in caso di prenotazioni plurime (gruppi, gruppi familiari, etc.) invitare il capogruppo o il capofamiglia a fare da unico tramite per la procedura di check in e per tutte le altre necessità di richiesta di informazioni alla reception; richiedere la rooming list entro il giorno prima dell'arrivo; le chiavi verranno consegnate al capogruppo o al capofamiglia che le distribuirà agli ospiti;
- per contenere la formazione di code, è possibile ritirare il documento degli ospiti in arrivo, consentire l'accesso alla struttura, e concludere in un secondo momento la procedura di registrazione;
- ove possibile, utilizzare sistemi di virtual concierge o sistemi similari di servizio informativo all'ospite in modo tale da ridurre al minimo le occasioni di contatto con la reception.

Si richiama l'attenzione sull'opportunità di effettuare la comunicazione all'autorità di pubblica sicurezza con la massima tempestività, al fine di agevolare l'individuazione di persone che si siano sottratte alle limitazioni degli spostamenti finalizzate al contenimento del rischio di contagio.

Ogni qual volta sia possibile, evitare o limitare allo stretto necessario il contatto delle mani con gli oggetti degli ospiti (ad esempio: invitare gli ospiti a conservare la chiave per tutta la durata del soggiorno; visionare i documenti di identità senza toccarli; favorire pagamenti con sistemi contactless; etc.).
Le chiavi delle unità abitative devono essere disinfettate o sostituite ad ogni cambio dell'ospite.
Al fine di agevolare lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione quando possibile e a parità di tipologia, l'assegnazione delle unità abitative avverrà secondo criteri rotativi.
È facoltà dell'ospite richiedere che durante il soggiorno il personale addetto alle pulizie non faccia ingresso nell'unità abitativa.

L'azienda assicura la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.
Gli addetti al servizio devono tenere pulita la propria postazione e provvedere, alla fine di ogni turno di lavoro, alla pulizia dei piani di lavoro e delle attrezzature (ad esempio: telefono, tastiera, mouse, schermo touch, pos, penne, matite, spillatrici). Allo scopo di agevolare lo svolgimento e l'efficacia di tale operazione, è opportuno rimuovere dal piano di lavoro tutti gli oggetti non indispensabili.
Occorre garantire ventilazione costante dei locali.

3. Back of the house

Uffici

È necessario affiggere all'ingresso depliant informativi e cartelli in luogo ben visibile con le misure di prevenzione igienico sanitaria.
Qualora non siano possibili soluzioni organizzative che consentano il rispetto della distanza interpersonale (almeno un metro tra una persona ed un'altra o la distanza più ampia definita da eventuali ordinanze dell'autorità locale) è comunque necessario l'uso delle mascherine conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie.

L'azienda assicura la pulizia e la disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni.

Occorre garantire la pulizia a fine turno e disinfezione di tastiere, schermi touch, mouse con adeguati detergenti a base alcolica.
Va limitato per quanto possibile l'accesso all'interno degli uffici da parte di esterni/fornitori/clienti. Ove sia necessario l'accesso a detti ambienti di fornitori, visitatori i e clienti deve avvenire rispettando le regole del distanziamento o con i DPI necessari.
È obbligatorio che il personale presente adotti tutte le precauzioni igieniche, in particolare in relazione all'igiene delle mani e a tal fine l'azienda mette a disposizione idonei dispenser di gel idroalcolico per le mani.

Spogliatoio e magazzino

Oltre al rispetto delle misure di cui al punto precedente è necessario che:

- Prima di accedere nello spogliatoio il personale autorizzato si lavi e igienizzi le mani.
- Al fine di evitare l'eccessivo affollamento dello spogliatoio, occorre prevedere eventuali turnazioni o intervalli nell'utilizzo.
- Gli indumenti e/o cose personali dovranno obbligatoriamente essere riposte negli armadietti personali.

La ventilazione di questi locali non è obbligatoria, ma raccomandata, ove possibile.

Utilizzo e disinfezione attrezzature e mezzi

I manutentori dovranno indossare sempre i DPI previsti nel documento di valutazione del rischio predisposto ai sensi della normativa sulla sicurezza nei luoghi di lavoro. In particolare, si richiama all'obbligo di indossare:

- la mascherina chirurgica se nell'attività lavorativa non si riesce a mantenere la distanza interpersonale di almeno un metro
- la mascherina FFP2 in caso di lavorazioni che creano polveri,
- guanti monouso o guanti ad uso meccanico a seconda della lavorazione,
- occhiali che dovranno essere disinfettati a fine turno
- scarpe antinfortunistiche.

Prima e dopo l'utilizzo di una qualsiasi attrezzatura manuale si dovrà procedere alla sua disinfezione attraverso un disinfettante a base alcolica o di ipoclorito di sodio.
Prima e dopo l'utilizzo si dovrà procedere alla disinfezione dei mezzi, usando un disinfettante a base alcolica o di ipoclorito di sodio sulle superfici a contatto con le mani come (volante, cambio, maniglie..)

4. Mobilhome, casemobili, bungalow , abitende, house-boat

Non si ravvisano criticità afferenti il rispetto del distanziamento e divieto di assembramento in relazione all'accesso e alla permanenza degli ospiti nella unità abitative,

Si raccomanda il posizionamento all'interno delle unità abitative dei depliant informativi sulle misure e sui corretti comportamenti da tenere da parte degli ospiti all'interno della struttura.

La pulizia e disinfezione di bungalow, casemobili e house-boat sarà effettuata con le modalità in uso in base al livello di classifica e ad ogni cambio di clientela.

Le squadre delle pulizie che provvede alla pulizia delle strutture del campeggio procedono per n. di mobilhome, casemobili, bungalows, abitende assegnate e disposte dalla reception.

Si raccomanda qualora sia possibile di assegnare le strutture in modo alternato settimanalmente.

Premessa per una valida ed efficace disinfezione è la rimozione corretta dei residui organici presenti nei locali soggetti a pulizia.

Si raccomanda il posizionamento di un Kit con disinfettante per ogni unità abitativa rinnovato ad ogni cambio di clientela e di informativa su modalità di pulizia, disinfezione e prodotti utilizzati

5. Servizi igienici-docce-lavabi comuni

Le strutture comuni (bagni, wc, docce, lavandini, lavelli) dovranno essere modificate e gestite per rendere possibile l'utilizzo rispettando il distanziamento interpersonale di almeno un metro ed evitare assembramenti.

Particolare attenzione andrà dedicata alla pulizia e disinfezione dei servizi igienici, docce e lavabi in comune. La pulizia accurata e la disinfezione verrà realizzata almeno 2 volte al giorno. In ragione di una maggiore affluenza degli ospiti, nel caso di occupazione superiore al 70% delle piazzole sprovviste di servizi igienici presenti nella struttura (escludendo quindi casemobili, bungalow e piazzole con servizi privati), la pulizia e la disinfezione sarà effettuata almeno 3 volte al giorno.

In ogni caso dovranno essere consegnati o messi a disposizione dei clienti kit di pulizia e disinfezione per un uso in autonomia preliminare all'utilizzo del servizio

6. Aree all'aperto

Al fine di garantire la distanza interpersonale e il divieto di assembramenti dovranno essere affissi appositi cartelli informativi anche nelle aree e nelle attrezzature all'aperto, posizionati in luoghi ben visibili.

Le aree all'aperto della struttura saranno manutenute e pulite in modo continuativo.
Le aree ecologiche e i bidoncini dei rifiuti saranno svuotati giornalmente e disinfettati nei punti di contatto (aperture).
All'entrata delle aree ecologiche verranno messi a disposizione della clientela dispenser di gel detergente per le mani e guanti monouso.
Le superfici di possibile contatto delle aree esterne (panchine ed altre sedute, corrimano, giochi, ed arredi in genere) saranno disinfettate giornalmente.

7. Area colazioni e ristorazione (somministrazione alimenti e bevande)

Per tutto ciò che riguarda preparazione e somministrazione alimenti le indicazioni dettagliate sui contenuti e le modalità sono presenti nel citato Protocollo alimenti (allegato 1).

Dal citato documento si sottolineano quattro punti:

- Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori. Per favorire il distanziamento, possono essere utilizzate per la somministrazione altre aree interne ed esterne alla struttura ricettiva, normalmente destinate ad altri usi.
- È vietata la modalità di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti

- Devono essere utilizzati condimenti, salse, pane, cracker, grissini in confezioni monodose. In alternativa questi alimenti potranno essere somministrati ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione non confezionata, ma servita direttamente.
- E' obbligatorio l'uso delle mascherine da parte degli addetti alla distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti, mentre l'uso dei guanti può essere sostituito da una igienizzazione frequente delle mani

Ove sussistano le condizioni logistiche volte ad evitare assembramenti ed assicurare il mantenimento della distanza interpersonale, potrà essere effettuata la colazione a scelta, a condizione che i prodotti in visione siano completamente protetti e distanziati dai clienti ed il servizio di preparazione dei piatti, su indicazione del cliente, sia effettuato esclusivamente dagli addetti dotati dei necessari DPI (vedi protocollo alimenti).

Il flusso della clientela nella sala deve essere gestito garantendo il distanziamento interpersonale e evitando di produrre assembramenti; pertanto rimane preferibile il servizio ai tavoli.

Per tutto quanto riguarda le misure igienico-sanitarie che gli Operatori del settore Alimentare (OSA) devono seguire si rimanda al Protocollo Alimenti.

Si consiglia l'adozione di menu digitali su dispositivi dei clienti o, in alternativa, si procede alla igienizzazione dei menu dopo ogni uso.

Viene incentivata la consegna dei prodotti e del food and beverage ordinati in remoto, presso le piazzole, i bungalow, le casemobili e le house-boat.

I bagni a disposizione dei clienti sono dotati di prodotti igienizzanti per il lavaggio delle mani e dispenser di gel idroalcolico per la disinfezione delle mani. L'accesso ai servizi igienici dovrà avvenire evitando assembramenti.

Al fine di agevolare lo smaltimento dei dispositivi di protezione individuale utilizzati dagli ospiti, si suggerisce di collocare cestini portarifiuti dotati di pedale o fotocellula nell'area di somministrazione o nelle immediate vicinanze. Ogni cestino deve essere dotato di un sacchetto per permettere di svuotarlo senza entrare in contatto con il contenuto.

8. Pulizia, disinfezione e sanificazione

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere organizzate e pianificate in un apposito programma di intervento che definisce modalità operative e prodotti da utilizzare come indicato nel documento *Indicazioni pulizia e disinfezione* (allegato 2)

9. Altri servizi presenti nella struttura

Aree giochi per bambini

Le attività di svago e di animazione sono sospese o riorganizzate e previste in piccoli gruppi con spazi ed orari in modo da permettere il distanziamento. Sono eliminate le iniziative che potrebbero portare a potenziali assembramenti.

Le aree gioco per bambini all'aperto vanno delimitate ed individuate, indicando il numero massimo di bambini consentiti all'interno dell'area. I bambini sono soggetti alla vigilanza dei genitori per il rispetto delle indicazioni previste. Al riguardo costituirà utile riferimento il Protocollo di regolamentazione sui Centri Estivi che la Regione sta adottando.

Ove in locali al chiuso le aree dovranno essere pulite e accuratamente disinfettate quotidianamente o comunque prima dell'utilizzo ove non quotidiano.
Ove dotate di attrezzature queste devono essere pulite e disinfettate quotidianamente.
Anche se ci sono forti evidenze che i rischi per i bambini sono nettamente inferiori rispetto ad adulti e persone anziane, è bene che il personale che è a contatto con i bambini avvisi la direzione e i genitori se nota qualsiasi sintomo di sofferenza respiratoria.
Ove presente uno Staff di animazione si raccomanda la opportuna formazione ed una attività di monitoraggio con incontro prima dell'inizio dell'attività e/o periodici (la Regione sta adottando un regolamento per i centri estivi: appena pronto si può fare riferimento a questo per la formazione dello staff animazione).

Intrattenimento e pubblico spettacolo

Fermo restando che occorrerà fare riferimento alla specifica disciplina vigente in materia di misure anticovid per dette attività si ritiene che non sussistano condizioni per garantire il distanziamento e il divieto di assembramento per gli intrattenimenti danzanti e gli eventi musicali, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di "ascolto" con postazioni sedute che garantiscano il distanziamento interpersonale.
Sarà vietata qualsiasi forma di aggregazione che possa creare assembramenti es: ballo, happy hours, etc.

Attività sportive

Le attività sportive sono consentite negli spazi dedicati e sempre mantenendo il rispetto del distanziamento interpersonale previsto dalla vigente normativa (art. 1 c. 1 lett. f) DPCM 26 aprile: l'attività sportiva e motoria è ammessa nel rispetto della distanza interpersonale di almeno 2 metri)
Non si ravvisano particolari criticità in relazione agli sport individuali che quindi potranno essere regolarmente praticati nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale.
Per quanto riguarda sport a coppie o in squadre (tennis, beach volley, calcetto etc.), occorrerà attenersi alle indicazioni fornite al riguardo dal Ministero dello Sport e dalla federazione per la pratica sportiva (CONI, FEDERAZIONI SPORTIVE.), inibendo le tipologie di attività sportive che dovessero essere vietate.

Piscine, palestre e aree benessere

L'utilizzo di tali servizi avverrà in seguito alla definizione di specifiche indicazioni da parte delle Autorità preposte ed in base alle misure che saranno indicate per questi impianti.
Dovrà essere affissa cartellonistica informativa su covid-19.
L'accesso alla piscina sarà limitato e regolamentato come necessario nei limiti delle capienze consentite.
Le superfici di possibile contatto delle aree esterne ricomprese nella piscina (lettini, sdrai ed altre sedute) saranno disinfettate giornalmente e comunque ad ogni cambio di clientela.

Spiagge private

Si rinvia alle misure previste nello specifico protocollo per le spiagge e le attività balneari.

10. Servizi forniti da Ditte esterne

Per quanto riguarda il ristorante/supermarket/bar piscina/bagno del camping, se gestite da ditte esterne si richiede visione documentazione della sicurezza e/o dichiarazione di attuazione di tutte le misure/procedure di sicurezza necessarie all'interno delle attività.

Per il servizio lavanderia esterno si richiede certificazione apposta all'interno della biancheria consegnata e sigillata con indicazioni su temperatura lavaggio e utilizzo di prodotti sanificanti

Le procedure di ristorante/supermarket/bar chioschi piscina/bagno del camping se gestite da ditte esterne dovranno essere consegnate al campeggio prima dell'inizio delle attività e dovranno essere coerenti con le indicazioni del presente documento.

Bologna, 13.05.2020

C) ALLEGATI

- **Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2**

- **Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.**

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA

INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Marina Fridel, Anna Padovani e Mara Bernardini – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica Regione Emilia-Romagna

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nelle aziende alimentari ovvero le aziende riconosciute o registrate ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 che producono, commercializzano, e somministrano alimenti. La specificità rappresentata dalle aziende alimentari è quella di dovere garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e al contempo garantire la sicurezza degli operatori del settore e dei consumatori rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio "dal campo alla tavola", che comprende requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare, che interessa sia gli operatori del settore che l'attività di controllo ufficiale in sicurezza alimentare sono: la responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell'alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, l'adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la filiera alimentare e inoltre il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali**. Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.** E' pertanto importante **rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Poiché la trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline (droplets) generate dalla tosse o dagli starnuti di un soggetto infetto che poi si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici , è opportuno, nelle fasi di produzione e commercializzazione degli alimenti, porre una particolare attenzione alla prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto).

Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2 nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti

Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2

Per quanto riguarda la Regione Emilia-Romagna, sono previste due diverse tipologie di obblighi da parte degli OSA in relazione all'autocontrollo.

Per le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, con DGR 1869/2008, si è definita un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP che prevede la predisposizione e la realizzazione da parte delle imprese alimentari di procedure basate sull'applicazione di misure igieniche di base (cosiddetti PRE-REQUISITI).

Tutti gli altri OSA, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) 852 e 853/2004, che non rientrano nella precedente categoria, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.

I prerequisiti comprendono fra l'altro:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto)
- igiene delle lavorazioni
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- controllo degli infestanti
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale.
- salute del personale.
- formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Tutti i prerequisiti, se correttamente applicati, sono utili anche per la prevenzione della trasmissione del SARS CoV-2.

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica del principio di precauzione e sono coerenti con gli obblighi previsti dalla legislazione specifica, comunitaria, nazionale e regionale, in materia di sicurezza alimentare.

1. INFORMAZIONE

L'OSA, in qualità di primo responsabile degli alimenti da lui importati, prodotti, commercializzati, somministrati, deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi o con specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare.
Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni devono essere rese disponibili almeno anche in lingua inglese.

In particolare, le informazioni devono riguardare:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale (MMG)
- i prerequisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di aziende terze devono essere informati circa le procedure di accesso ai locali ricevendole in anticipo, in modalità telematica, o in ingresso su supporto cartaceo.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).
Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente aziendale e al medico di medicina generale.
Il rientro al lavoro di eventuali dipendenti risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una certificazione rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone naso-faringeo secondo le modalità previste per tali casi.

3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Tra i prerequisiti che gli operatori del settore alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS CoV -2 vi è la gestione dei fornitori.

Gli autisti e il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS CoV- 2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano es. animali vivi (stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda,
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve rimane nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori,
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole:
  - mantenere la distanza di almeno un metro
  - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione
  - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento
  - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti
  - dotare gli uffici/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

Nella restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

4. PULIZIA E DISINFEZIONE IN AZIENDA

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2. (Vedi documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2 predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna)

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne
- gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (spazzole, spatole, lance, ecc.) comprese loro custodia e manutenzione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l'utilizzo nelle industrie alimentari;

- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;
- la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico).

Per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti .
L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettato solo dopo un'adeguata disinfezione.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

In particolare negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti , è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS, nonché dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o traino.

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Come previsto dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

4.1 Microclima

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria,
- **eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata** per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) in tutti i locali di produzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.
Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I dispositivi di protezione individuale (DPI), in particolare **mascherine e guanti**, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

E' comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

6.1. Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

6.2. Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la

possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

La mascherina va indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto quando non siamo sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone.

Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

7. GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali.

Occorre quindi:

- provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie;
- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Tutte le imprese alimentari devono garantire le disposizioni sul distanziamento fisico. Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, i datori di lavoro devono stabilire le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

- fornire ai dipendenti DPI. Quando i dispositivi di protezione vengono indossati durante tutte le attività, è infatti possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni, anche se dovesse comportare una riduzione della velocità delle lavorazioni;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro;
- limitare il numero degli addetti in ogni area di preparazione alimenti;

- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre organizzate in turni per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi.

9. GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa). Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita nei locali, garantendo la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

10. FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

Con DGR 311/2019 della Regione Emilia- Romagna sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA, nonché, con determinazione Regione Emilia-Romagna n. 3642/2018, per la formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine. In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on- line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in **materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

11. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati OSA ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Come tali sono pertanto tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP (vedi introduzione). In qualità di OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle autorità sanitarie competenti. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine, ove ritenuto necessario;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- prevedere, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, la garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- prevedere operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;

- vietare le degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione e somministrazione in monoporzioni.
- vietare negli esercizi di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- utilizzare esclusivamente condimenti, salse, pane, crakers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'OSA, potranno essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

11.1 Modalità di accesso e gestione per le aree di vendita e somministrazione

Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita e somministrazione, occorre valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente, in fascia oraria concordata. Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione che gli addetti alla consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

In sintesi, le misure pratiche per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, sono:

- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita/somministrazione una corretta informazione relativamente al divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2;
- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita e somministrazione istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali;
- garantire, nei limiti del possibile, per gli esercizi commerciali e di ristorazione, che le code per l'accesso e alle casse si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;
- garantire all'interno **del punto vendita o dell'area di vendita** l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m2 è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili (Allegato 5 DPCM 10/04/2020);
- rivalutare la capienza dei locali di **ristorazione e somministrazione** in relazione all'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale. Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori;
- valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale o di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela garantendo, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- prediligere, la somministrazione di alimenti in aree esterne, all'aperto.

12. CONTROLLO UFFICIALE

Gli operatori del settore alimentare, secondo quanto previsto dall'art.15 del Regolamento (UE) 625/2017, sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti. Per questo motivo sono tenuti a garantire l'accesso ai a locali e alle attrezzature, nonché alla documentazione aziendale sia in forma cartacea che informatica, in particolare ai manuali di autocontrollo. Anche gli addetti al controllo ufficiale, nell'ambito delle attività previste, devono rispettare le **misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 nelle aziende.**

13. OBBLIGHI PER IL CONSUMATORE

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc. In periodo di epidemia di SARS CoV-2, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti. Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini al fine di ottemperare alle norme di distanziamento sociale, l'utilizzo di mascherine e guanti.

Bibliografia:

- Covid19 and Food Safety: Guidance for competent authorities resposible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation .
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2" Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, versione del 19 Aprile 2020.
- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare. Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020
- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19) .

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di
Paola Angelini ***Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna***
Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini ***Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna***

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento[1] "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*" contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della "disinfezione", a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento[2] prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, "*Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento[3] recante "*Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020*".

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida[4] di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I) ha dato indicazioni[5] con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

---

[1] Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

[2] Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.* Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

[3] Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.* Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

[4] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

[5] A.I.D.P.I. https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/

PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.
I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica[6] ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro[7] è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una sanificazione.

Pulizia (o detersione): rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

Disinfezione: un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di

[6] Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)
[7] van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020

contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS[2].

Sanificazione: complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente[8]: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale[9].

IL PROGRAMMA DI INTERVENTO

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH[10].

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

Possono presentarsi due tipi di situazioni[11]:
- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

[8] Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3
[9] Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni
[10] Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività. Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna (2016)
[11] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.
Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore. **Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.**

Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua[12].

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici -0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

[12] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

Locali con stazionamento breve o saltuario e/o a bassa frequentazione

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

SANIFICAZIONE

Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	**Operazioni**	**Soggetti**	**Modalità**
Riapertura dopo il lockdown	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

Bologna, 8 maggio 2020

RegioneEmilia-Romagna

Prot. del

Assessorato a Turismo e Commercio

Protocollo di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 in relazione allo svolgimento in sicurezza

DEGLI STABILIMENTI BALNEARI E DELLE SPIAGGE

in Emilia-Romagna

1. Finalità

L'obiettivo del presente protocollo è fornire linee guida e indicazioni operative, omogenee sul territorio regionale, finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento da adottare per contrastare l'epidemia di COVID-19 all'interno degli stabilimenti balneari e sulle spiagge libere, in funzione dell'avvio della cd. Fase 2 di riapertura delle strutture e delle attività dopo il lock-down, con l'obiettivo di tutelare la salute dei turisti e clienti, degli operatori e dei collaboratori.

La specificità rappresentata dagli stabilimenti balneari e dalle spiagge libere è la fruizione contestuale di un numero significativo di persone, soprattutto nei week-end e nei mesi di alta stagione e la molteplicità di attività molto diversificate che si svolgono sull'arenile (elioterapia, balneazione, ristorazione, attività ludiche e sportive etc), con gradi di esposizione al rischio covid-19 che, pur mitigati dallo svolgersi per la quasi totalità all'aria aperta, sono tra loro diversificati. Pertanto le misure devono coniugare la possibilità di svolgere l'attività balneare preservando quelle caratteristiche di accoglienza e socialità che connotano la nostra offerta balneare, con l'esigenza di garantire la sicurezza dei titolari, del personale e della clientela delle strutture e in generale dei fruitori della spiaggia, mitigando la possibilità di contagi durante contatti che avvengono in dette attività.

È opportuno che le misure proposte nel presente documento siano poi adottate da ogni singola impresa e dai Comuni con riferimento alle spiagge libere, individuando le misure più efficaci in relazione alle caratteristiche specifiche di ogni contesto locale e le procedure specifiche per mettere in atto dette misure. Si evidenzia altresì l'importanza della responsabilità individuale da parte dei fruitori delle spiagge e dei clienti degli stabilimenti balneari nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione e, a tal fine, l'esigenza di una adeguata informazione rivolta alla clientela e ai fruitori delle spiagge.

Il presente documento, redatto in collaborazione con la Direzione Cura della Persona, Salute e Welfare della Regione Emilia-Romagna, la Direzione Marittima della Regione Emilia-Romagna e condiviso in data 12 maggio 2020 con le Associazioni di categoria e sindacali del territorio ed i Comuni individuati in rappresentanza delle Destinazioni Turistiche, propone linee guida condivise rivolte alle imprese turistiche che gestiscono stabilimenti balneari ed ai Comuni per la gestione delle spiagge libere, al fine di indicare le modalità più idonee per prevenire il rischio di contagio dal virus SARS CoV-2 (responsabile della malattia denominata COVID-19) sia nei confronti dei clienti sia nei confronti del personale dello stabilimento, e dei fruitori delle spiagge e permettere l'esercizio dell'attività nel rispetto della loro sicurezza.

Le presenti linee guida, redatte avendo a riferimento il *Protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro* del 24 aprile 2020, che si intende qui richiamato, potranno essere aggiornate, integrate o modificate, sulla base dell'evoluzione delle disposizioni del Governo per la cosiddetta Fase 2 relativa alla riapertura delle attività produttive alle quali attenersi per soddisfare gli obiettivi di sicurezza e il contenimento del contagio da Covid-19, dell'evoluzione dello scenario epidemiologico, nonché di eventuali ulteriori indirizzi di carattere tecnico-scientifico di livello nazionale o internazionale.
Inoltre, in relazione a specifiche misure per la mitigazione dal rischio Covid-19 per lo svolgimento delle attività/mansioni occorrerà fare riferimento alle ulteriori misure individuate dagli specifici protocolli aziendali/territoriali definiti in attuazione del sopracitato Protocollo condiviso di regolamentazione del 24/04/2020 o da eventuali specifiche disposizioni sanitarie.
Tali specifici protocolli potranno anche valorizzare il ruolo che può essere svolto in seno alla bilateralità di settore ad esempio in materia di formazione.

2. Campo di applicazione ed articolazione del protocollo

Il presente protocollo trova applicazione in relazione a tutte le attività che si svolgano negli arenili ed in particolare: agli stabilimenti balneari, su area privata o demanio marittimo; alle spiagge libere; alle attività di balneazione.
Il documento si articola pertanto nelle seguenti sezioni:

A. STABILIMENTI BALNEARI
B. SPIAGGE LIBERE
C. BALNEAZIONE
D. ALLEGATI:
   - Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2.
   - Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.

Il documento prevede prescrizioni, raccomandazioni, indicazioni e suggerimenti operativi.
Le prescrizioni confluiranno altresì nell'ambito dell'Ordinanza Balneare 2020 che stabilirà specifici obblighi e divieti in merito alla straordinarietà della situazione nella Stagione balneare 2020, allo scopo di mantenere livelli di prevenzione e sicurezza e disposizioni operative omogenee sul territorio regionale.

A) STABILIMENTI BALNEARI

1. Misure di carattere generale

Informazione e comunicazione

In considerazione dell'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei fruitori delle spiagge nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione deve essere garantita l'adozione da parte dei titolari degli stabilimenti balneari di tutti i possibili strumenti di informazione e comunicazione rivolte alla clientela e ai fruitori delle spiagge sulle regole di accesso e comportamento.
In particolare, il gestore dello stabilimento balneare, attraverso le modalità più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori e chiunque acceda all'arenile e alla spiaggia circa le disposizioni vigenti, consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi e cartellonistica plurilingue.
Indicazioni più dettagliate sui contenuti e le modalità sono presenti nelle "Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2." predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica), in allegato (di qui denominato Protocollo alimenti).

Organizzazione degli spazi, dei locali e dei relativi accessi

Gli spazi dovranno essere riorganizzati, per quanto possibile in ragione delle condizioni logistiche e strutturali, per evitare gli assembramenti ed assicurare le misure di distanziamento interpersonale dei dipendenti e addetti e della clientela di almeno 1 metro.
Al riguardo sono da privilegiare gli spazi all'aperto che presentano minori rischi di trasmissione del virus.
Particolare attenzione andrà dedicata agli spazi al chiuso, adottando opportune misure di distanziamento dei servizi e delle postazioni.
Indicazioni più dettagliate su questi aspetti sono presenti nel Protocollo alimenti con specifiche per dipendenti, fornitori, spazi comuni, spazi di lavoro, ecc. Le modalità di accesso dei clienti sono descritte al successivo paragrafo 2.

Dispositivi di protezione individuale

Il personale dipendente ed i collaboratori devono essere dotati degli idonei dispositivi di protezione individuale. Indicazioni più dettagliate su questi aspetti sono presenti nel Protocollo alimenti

Pulizia, disinfezione e sanificazione

Deve essere assicurata la pulizia e disinfezione quotidiana dei locali, ambienti, postazioni di lavoro, aree comuni, mentre la sanificazione è un intervento straordinario la cui necessità deve essere valutata in funzione del rischio.
Dettagli su frequenza, modalità operative e distinzioni tra pulizia, disinfezione e sanificazione sono rinvenibili nel documento "Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio SARS CoV-2" predisposto dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica (di qui denominato Indicazioni pulizia e disinfezione).

I dettagli più specifici per il settore ristorazione sono indicati invece nel Protocollo alimenti.
In via generale è necessario che il gestore dello stabilimento pianifichi il programma di intervento di pulizia che sarà differenziato in base all'utilizzo degli spazi e orientato sulle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate (maniglie, pulsantiere, piani dei tavoli, ecc).
Si sottolinea la necessità di assicurare, oltre all'esecuzione dell'attività di pulizia e disinfezione, la disponibilità in vari punti dello stabilimento di erogatori con soluzione disinfettante per l'igienizzazione delle mani.

2. Ingresso clienti

Gli accessi allo stabilimento balneare devono avvenire in modo ordinato, al fine di prevenire assembramenti e rispettare il distanziamento interpersonale di almeno un metro.
Ove opportuno in ragione dei flussi in ingresso e uscita e se possibile in ragione delle condizioni logistiche esistenti, potranno essere individuati percorsi dedicati differenziati per l'ingresso e l'uscita dallo stabilimento da parte dei clienti.
Gli stabilimenti balneari che abbiano di norma, o in particolari giornate, un afflusso consistente di persone, utilizzeranno sistemi per contingentare gli ingressi, ad esempio su prenotazione attraverso modalità informatica o telefonica e fino ad esaurimento dei posti ombrelloni e posti lettini determinati in base al numero massimo di postazioni possibili in base alle misure atte a garantire il necessario distanziamento interpersonale come da successivo par. 3. Ciò con particolare riferimento ai clienti che si presentino per la prima volta, o i clienti giornalieri, che devono recarsi alla zona ricevimento per espletare le procedure di prenotazione ombrelloni e lettini, per verificare preventivamente la disponibilità e per rendere le procedure in loco più spedite.
A tal fine si promuove, anche tramite aggregazione, la realizzazione di sistemi e piattaforme on line che consentano di verificare e prenotare i posti ombrellone, lettini e altri servizi disponibili nei vari stabilimenti della località balneare.

Il personale addetto al ricevimento e all'accompagnamento dei clienti, ove non sia possibile assicurare il distanziamento interpersonale di almeno un metro, dovrà essere dotato di dispositivi e attrezzature di protezione nelle postazioni di lavoro che limitino il contatto con *droplets* e aerosol (es. mascherine o schermature) e dovrà fornire ai clienti in arrivo tutte le informazioni relative alle disposizioni e ai comportamenti da rispettare all'interno dello stabilimento per prevenire i rischi.

Al fine di evitare code o assembramenti alle casse, si potrà altresì promuovere l'utilizzo di sistemi di pagamento veloci (card contactless) o con carte prepagate o attraverso portali/app web.

In caso di pioggia o cattivo tempo gli utenti presenti, ad eccezione dei dipendenti e collaboratori, non potranno sostare nei locali dello stabilimento, qualora le aree di pertinenza sia coperte che scoperte non possano garantire le distanze consentite (sedute ristorante, bar, sale, etc).

Per garantire il mantenimento delle condizioni di pulizia ed igiene messe in atto all'interno dello stabilimento balneare sarà consentito chiudere di notte l'accesso e potrà essere precluso durante il giorno l'accesso agli stabilimenti a chi non è utente degli stessi, secondo modalità da definirsi nell'Ordinanza Balneare per la stagione estiva 2020.

3. Servizi di spiaggia

Al fine di garantire il corretto distanziamento sociale all'interno dello stabilimento balneare, occorre definire misure di distanziamento minime tra le attrezzature di spiaggia che possa essere utile riferimento, fermo restando che deve in ogni caso essere assicurato il distanziamento interpersonale di almeno un metro.
L'Ordinanza balneare n. 1/2019 stabilisce distanze minime calcolate fra i paletti degli ombrelloni di ml. 2.50 tra le file e ml. 2.00 tra ombrelloni della stessa fila.
Al fine di garantire il corretto distanziamento sociale ed interpersonale all'interno dello stabilimento balneare, le distanze degli ombrelloni posizionati sulla spiaggia nell'ambito dell'Ordinanza balneare per la stagione balneare 2020 verranno modificate come segue:
Al fine di garantire il corretto distanziamento sociale ed interpersonale, dovrà essere perseguito il maggiore distanziamento possibile tra gli ombrelloni posizionati sulla spiaggia e comunque nel rispetto del limite minimo di distanza tra ombrelloni della stessa fila e tra file che garantisca **una superficie minima ad ombrellone di mq. 12 a paletto.** In caso di utilizzo di altri sistemi di ombreggio andranno comunque garantite aree di distanziamento equivalenti a quelle garantite dal posizionamento degli ombrelloni. (prescrizione che sarà recepita nell'ambito dell'Ordinanza balneare per la stagione balneare 2020).
Tra le attrezzature di spiaggia (lettini, sdrai etc.) ove non allocati nel posto ombrellone, dovrà essere garantita la distanza minima **di ml 1,5** (Nota: *oppure individuare una misura minima in mq. per lettino*).
Le distanze interpersonali sono derogate per i soli membri del medesimo nucleo familiare o per soggetti che pernottino nella medesima stanza o unità abitativa di una struttura ricettiva del territorio regionale. Detta condizione afferisce alla responsabilità individuale e sarà dichiarata dai clienti, per cui non compete al gestore dello stabilimento balneare alcuna verifica in merito.

È fatto obbligo di provvedere alla **pulizia** quotidiana e alla disinfezione periodica con soluzione igienizzante a base di cloro, o altro prodotto igienizzante previsto dalle normative sanitarie, di tutte le attrezzature di spiaggia in dotazione (quali sedie, sdraio lettini, incluse attrezzature galleggianti e natanti. La disinfezione delle attrezzature dovrà comunque essere garantita ad ogni cambio di clientela.

Al fine di gestire un ordinato accesso ai servizi di spiaggia, la riduzione delle tempistiche di registrazione in ingresso, e la tracciabilità delle presenze al fine di coadiuvare gli organi preposti , si promuove altresì:

- la numerazione delle postazioni/ombrelloni e l'annotazione per ogni postazione degli utenti ivi allocati, stagionali e giornalieri, per quantificare la capacità dei servizi erogabili e per eventuali indagini di natura sanitaria;
- l'individuazione di modalità di transito da e verso le postazioni/ombrelloni e stazionamento/movimento sulla battigia;
- l'accompagnamento alla zona ombreggio da parte di personale dello stabilimento (stewart), adeguatamente formato, che illustri alla clientela le misure da rispettare.

4. Servizi igienici-docce-cabine

Servizi igienici (sia per clientela che lavoratori): occorre prevedere la pulizia dei servizi igienici più volte, in relazione all'afflusso dei clienti, durante la giornata e la disinfezione a fine giornata dopo la chiusura. All'interno del servizio dovranno essere disponibili, oltre al sapone per le mani, prodotti detergenti e strumenti usa e getta per la pulizia che ciascun cliente potrà fare in autonomia.

Docce: Si promuove l'utilizzo delle docce all'aperto che hanno minori esigenze di disinfezione delle superfici. La pulizia giornaliera di queste docce avverrà con le modalità ordinarie seguite prima dell'epidemia COVID mentre è prevista una disinfezione a fine giornata

Cabine: evitare usi promiscui ad eccezione dei membri del medesimo nucleo familiare o per soggetti che pernottino nella medesima stanza o unità abitativa di una struttura ricettiva del territorio regionale. Occorre garantire disinfezione ad ogni cambio di clientela.
Se si usano come spogliatoi occorre posizionare Kit con accessori per autopulizia come nei servizi igienici.

5. Ristorazione-bar

Tutte le indicazioni dettagliate sulle buone prasi igieniche per la preparazione e somministrazione di alimenti nell'attività di bar e ristorazione sono descritte nelle "Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2", in allegato.

Al fine di limitare l'accesso al locale bar e ristorante e ampliare il servizio di somministrazione rispetto alla capienza dei posti nell'area di somministrazione, si promuove l'attivazione da parte delle imprese sull'arenile di un servizio di delivery su ordinazione, con consegna dei cibi e bevande all'ombrellone-lettino nel rispetto del distanziamento interpersonale di almeno un metro.
Si suggerisce di privilegiare l'allocazione dell'area di somministrazione all'aperto. A tal fine, onde promuovere e favorire il maggiore distanziamento tra i tavoli, l'Ordinanza balenare straordinaria 2020 prevederà che i Comuni con proprio atto potranno consentire anche il posizionamento di tavoli nelle cd. aree polifunzionali,

6. Aree giochi adulti e bambini

<u>Aree giochi per bambini</u>

Le aree gioco per bambini vanno delimitate ed individuate, indicando il numero massimo di bambini consentiti all'interno dell'area. I bambini sono soggetti alla vigilanza dei genitori per il rispetto delle indicazioni previste. Al riguardo costituisce utile riferimento il Protocollo di regolamentazione sui Centri Estivi che la Regione sta adottando.
Ove dotate di attrezzature queste devono essere disinfettate periodicamente.

<u>Giochi da spiaggia ed attività sportive</u>

I giochi da spiaggia e le attività sportive sono consentite esclusivamente negli spazi dedicati (aree polifunzionali) e sempre mantenendo il rispetto del distanziamento interpersonale previsto dalla vigente normativa (art. 1 c. 1 lett. f) DPCM 26 aprile: l'attività sportiva e motoria è ammessa nel rispetto della distanza interpersonale di almeno 2 metri)
Non si ravvisano particolari criticità in relazione agli sport individuali che si svolgono in spiaggia (racchettoni singolo) o in acqua (come nuoto, windsurf, sup e kitesurf) che quindi potranno essere regolarmente praticati nel rispetto delle misure di distanziamento interpersonale.
Per quanto riguarda sport da spiaggia da svolgere a coppie o in squadre (racchettoni, beach volley, calcetto etc.), occorrerà attenersi alle indicazioni fornite al riguardo dal Ministero dello Sport e dalla federazioni per la pratica sportiva (CONI, FEDERAZIONI SPORTIVE.), inibendo le tipologie di attività sportive che dovessero essere vietate.
In merito alla possibilità di svolgere tornei o competizioni sportive occorre rimettersi ai divieti e alle indicazioni governative in materia.

8. Intrattenimento e pubblico spettacolo

Fermo restando che occorrerà fare riferimento alla specifica disciplina vigente in materia di misure anticovid per dette attività si propone di introdurre nelle ordinanze balneari di vietare gli intrattenimenti danzanti e gli eventi musicali di qualsiasi genere, con la sola eccezione di quelli esclusivamente di "ascolto" con postazioni sedute che garantiscano il distanziamento interpersonale.
Sarà vietata qualsiasi forma di aggregazione che possa creare assembramenti es: ballo, happy hours, degustazioni a buffet, etc., con conseguente divieto di pubblicità in qualsiasi forma che promuova attività a favorire raggruppamenti anche se rientranti nel medesimo target.

8. Piscine e aree benessere

Ove si vogliano mantenere in esercizio occorrerà fare riferimento alle norme di sicurezza che si prevedranno per la riapertura di tali attività.
Diversamente occorrerà inibirne l'accesso e l'utilizzo.
.

9. Procedure

Dovrà essere redatto un Registro e/o apposite ceck-list per fase e/o attività, un documento in cui verranno annotate le azioni previste dalle linee guida e le relative misure intraprese con sufficiente dettaglio, includendo ad esempio la data, gli orari, le pulizie, igienizzazione e sanificazioni, i prodotti utilizzati, il personale che avrà condotto le operazioni, etc.

10. Formazione e informazione del personale

L'impresa titolare dello stabilimento balneare provvederà a formare ed informare il proprio personale tramite momenti formativi interni che includano la presente linea guida e le eventuali procedure aziendali organizzative interne per la prevenzione della diffusione del virus responsabile del COVID-19.
Ogni membro del personale, sia dipendente della struttura, sia dipendente di ditte terze operanti nella struttura, dovrà rispettare rigorosamente le misure indicate nelle presenti linee guida.

11. Screening test del personale

Il titolare dello stabilimento balneare può disporre in loco, verso tutti i lavoratori che operano all'interno della azienda, compresi i collaboratori anche occasionali, la misurazione della temperatura corporea prima di iniziare il turno lavorativo e in caso di febbre (superiore e 37.5° C), tosse o difficoltà respiratoria non potranno iniziare l'attività lavorativa e dovranno contattare immediatamente le autorità sanitarie.

B) SPIAGGE LIBERE

Le spiagge libere offrono l'opportunità di fruire liberamente degli arenili, senza l'obbligo di utilizzare specifiche attrezzature e servizi a pagamento ed in aree prive di edificazioni e strutture, rappresentando certamente una necessaria opportunità da assicurare ai turisti ed ai residenti.
Tuttavia proprio per dette caratteristiche, a differenza delle aree attrezzate dove il soggetto gestore dello stabilimento è chiamato a mettere in atto le misure di prevenzione e mitigazione del rischio covid-19 (distanziamento attrezzature etc.), risulta più complicato, sia in termini di applicazione che di controllo, individuare idonee ed efficaci misure per le spiagge demaniali di libero accesso al fine di evitare assembramenti e rispettare il distanziamento sociale.

1. Comportamenti individuali

Al fine di contrastare e mitigare i rischi di contagio del virus, si ravvisa l'importanza della responsabilizzazione individuale da parte dei fruitori delle spiagge nell'adozione di comportamenti rispettosi delle misure di sicurezza e prevenzione.
A tal fine si promuovono tutte le possibili azioni di sensibilizzazione ed informazione (distribuzione di depliant, cartelli, social media etc), volte a favorire un comportamento consapevole e corretto.

2. Competenze dei Comuni

I Comuni, a cui fanno riferimento le funzioni di individuazione e regolamentazione delle spiagge libere ed i servizi di pulizia e salvamento connessi, dovranno disciplinare l'accesso e la fruizione delle spiagge libere, individuando con proprio atto, fermo restando le disposizione e prescrizioni di cui all'ordinanza balneare straordinaria 2020 della Regione Emilia-Romagna, le misure più idonee ed efficaci per mitigare il rischio covid-19, tenendo in considerazione le specifiche caratteristiche dei lidi, la loro localizzazione, i flussi dei frequentatori delle spiagge del proprio territorio in relazione alla stagione balneare.

In tutte le spiagge libere:

- dovrà essere affissa nei punti di accesso alle spiagge libere una cartellonistica plurilingue riportante con chiarezza e sinteticità le condotte da tenere (distanziamento interpersonale di almeno un metro, divieto di assembramento ed eventuali altre disposizioni).
- i fruitori della spiaggi libera, nel posizionamento delle proprie attrezzature (ombrelloni, lettini, sdraio etc.) dovranno rispettate le medesime misure previste per il distanziamento di ombrelloni e lettini per gli stabilimenti balneari.
- devono essere assicurate opportune misure di pulizia della spiaggia e di igienizzazione delle attrezzature comuni, come i servizi igienici, ove presenti.

Si formulano altresì le seguenti indicazioni in merito alle ulteriori misure che possono essere valutate e messe in atto, ove possibile, dai Comuni nelle spiagge libere destinate alla balneazione più rilevanti per collocazione, affluenza e fruizione di bagnanti, appositamente individuate (mappatura):

- affidamento da parte dei Comuni di servizi di presidio di tali spiagge ad enti o soggetti in grado di impiegare personale formato, anche mediante convenzione con soggetti del terzo settore, cooperative bagnini, etc. che possano svolgere una funzione di informazione e di presidio, anche con un servizio dinamico e non stanziale, al fine di evitare assembramenti, informare l'utente sui corretti comportamenti

da seguire, nonché sul corretto posizionamento di ombrelloni ed altre attrezzature da spiaggia, per assicurare le misure di distanziamento interpersonale;

- prevedere contingentamenti in merito al numero massimo di persone che possano contestualmente fruire della spiaggia libera;
- individuazione di modalità che diano un riferimento ai fruitori della spiaggia libera per il posizionamento delle attrezzature (ombrelloni) nel rispetto delle misure di distanziamento, quali a titolo esemplificativo: posizionamento alle estremità delle spiagge libere delle file delle postazioni/ombrelloni, al fine di favorire il previsto distanziamento (sia tra le righe che tra le fila) e il transito più possibile sicuro da e verso le postazioni/ombrelloni; collocazione di segnalazioni su spiaggia (nastri o corde), comunque senza paletti e non sollevate per non creare ostacoli o pericoli ;
- provvedimenti delle Amministrazioni locali che raccomandino e promuovano le spiagge libere censite e presidiate rispetto alle altre.

Potranno altresì essere valutate:

- eventuali limitazioni ai frequentatori delle spiagge libere di accedere via mare o battigia alle strutture balneari adiacenti (salve le emergenze o esigenze volte a garantire l'accesso ai servizi dello stabilimento balneare);
- disposizioni volte a limitare lo stazionamento dei bagnanti sulla battigia (area di transito) per evitare assembramenti.

Si auspica al riguardo collaborazioni tra gli organi preposti per garantire adeguati controlli.

C) BALNEAZIONE

Anche l'attività di balneazione deve rispettare le regole relative al divieto di assembramento e al distanziamento interpersonale di almeno 1 metro senza mai derogare alle distanze consentite.
A tal fine dovranno essere affissi in luoghi ben visibili idonei cartelli atti ad informare la clientela degli stabilimenti balneari ed i fruitori delle spiagge libere dei corretti comportamenti da mantenere anche in acqua (distanziamento, divieto di assembramento), nonché sulle attività sportive consentite e vietate in acqua.

Servizio di salvamento

Gli addetti al salvamento mantengono le funzioni e i compiti afferenti la sicurezza della balneazione, secondo quanto previsto dalle Ordinanze delle Autorità preposte.

Bologna, 12.05.2020

D) ALLEGATI:

- **Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2.**

- **Indicazioni tecniche per attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio sars cov-2.**

RegioneEmilia-Romagna

SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA E SANITÀ PUBBLICA

INDICAZIONI TECNICHE PER LE ATTIVITA' DI PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di Marina Fridel, Anna Padovani e Mara Bernardini – Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica
Regione Emilia-Romagna

Obiettivo del presente protocollo di regolamentazione è fornire indicazioni operative finalizzate a incrementare l'efficacia delle misure precauzionali di contenimento adottate per contrastare l'epidemia di SARS CoV-2 nelle aziende alimentari ovvero le aziende riconosciute o registrate ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004 che producono, commercializzano, e somministrano alimenti. La specificità rappresentata dalle aziende alimentari è quella di dovere garantire la sicurezza e salubrità degli alimenti prodotti e al contempo garantire la sicurezza degli operatori del settore e dei consumatori rispetto alla possibilità di contagiarsi durante i contatti che avvengono nello svolgimento delle attività.

A livello nazionale ed europeo, la sicurezza degli alimenti è garantita tramite un approccio "dal campo alla tavola", che comprende requisiti relativi tanto ai prodotti alimentari quanto alla salute e al benessere degli animali e delle piante. Principi fondanti della legislazione alimentare, che interessa sia gli operatori del settore che l'attività di controllo ufficiale in sicurezza alimentare sono: la responsabilità dell'Operatore del Settore Alimentare (OSA) per la salubrità dell'alimento da lui prodotto, trasformato, importato, commercializzato o somministrato, l'adozione di una strategia di controlli integrati lungo tutta la filiera alimentare e inoltre il coinvolgimento del consumatore come parte attiva della sicurezza alimentare.

Al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori del settore alimentare devono assicurare la piena e costante adesione alle pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) aziendali**. Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione e somministrazione degli alimenti.** E' pertanto importante **rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo** presenti in ogni stabilimento di produzione, commercializzazione e distribuzione di alimenti, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

Ad oggi non vi è alcuna evidenza scientifica che dimostri la trasmissione del virus Covid-19 con il consumo di alimenti. In particolare, sembra che il virus non possa sopravvivere negli alimenti e quindi trasmettersi attraverso questi.

Poiché la trasmissione del virus avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro goccioline (droplets) generate dalla tosse o dagli starnuti di un soggetto infetto che poi si propagano per brevi distanze e possono raggiungere le mucose o le congiuntive di soggetti suscettibili nelle immediate vicinanze o depositarsi su oggetti e superfici , è opportuno, nelle fasi di produzione e commercializzazione degli alimenti, porre una particolare attenzione alla prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2 (emissione di droplets da parte di soggetti infetti, loro deposizione sulle superfici, e conseguente trasferimento del virus attraverso il contatto).

Azioni specifiche in periodo di epidemia da SARS-COV-2 nelle fasi dalla produzione al consumo di alimenti

Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2

Per quanto riguarda la Regione Emilia-Romagna, sono previste due diverse tipologie di obblighi da parte degli OSA in relazione all'autocontrollo.

Per le microimprese alimentari che non svolgono alcuna attività di preparazione, produzione o trasformazione di prodotti alimentari, oppure che svolgono semplici operazioni di preparazione degli alimenti o in cui la manipolazione degli alimenti segue procedure consolidate, con DGR 1869/2008, si è definita un'applicazione flessibile e semplificata dei principi del sistema HACCP che prevede la predisposizione e la realizzazione da parte delle imprese alimentari di procedure basate sull'applicazione di misure igieniche di base (cosiddetti PRE-REQUISITI).

Tutti gli altri OSA, riconosciuti e/o registrati ai sensi dei Regolamenti (CE) 852 e 853/2004, che non rientrano nella precedente categoria, devono implementare nel loro sistema di autocontrollo, oltre ai prerequisiti, anche un sistema HACCP.

I prerequisiti comprendono fra l'altro:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori
- corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto)
- igiene delle lavorazioni
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione
- controllo degli infestanti
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione)
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico)
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale.
- salute del personale.
- formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica dell'apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

Tutti i prerequisiti, se correttamente applicati, sono utili anche per la prevenzione della trasmissione del SARS CoV-2.

Il presente protocollo contiene misure che seguono la logica del principio di precauzione e sono coerenti con gli obblighi previsti dalla legislazione specifica, comunitaria, nazionale e regionale, in materia di sicurezza alimentare.

1. INFORMAZIONE

L'OSA, in qualità di primo responsabile degli alimenti da lui importati, prodotti, commercializzati, somministrati, deve garantire l'informazione sulle regole di accesso e comportamento in ogni azienda alimentare.

In qualità di datore di lavoro, attraverso le modalità che risultano più idonee ed efficaci, informa tutti i lavoratori, ma anche i fornitori, i clienti, i consumatori, le autorità competenti per i controlli ufficiali, circa le disposizioni vigenti, in merito al contenimento della diffusione del Coronavirus, ad es. consegnando e/o affiggendo all'ingresso e nei luoghi maggiormente visibili dei locali aziendali, appositi depliants informativi o con specifica cartellonistica che descriva graficamente e per immagini le azioni preventive da adottare.
Nel caso di presenza di lavoratori, fornitori e clienti stranieri, le informazioni devono essere rese disponibili almeno anche in lingua inglese.

In particolare, le informazioni devono riguardare:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e in quel caso di chiamare il proprio medico di medicina generale (MMG)
- i prerequisiti di accesso, tra cui non essere sottoposti a regime di isolamento fiduciario o di quarantena a seguito di provvedimento emanato dall'Autorità sanitaria competente;
- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre (oltre 37.5°) o altri sintomi influenzali e l'indicazione di contattare in tali casi il proprio medico di medicina generale;
- la consapevolezza e l'accettazione del fatto di non poter fare ingresso, o di poter permanere nei locali, laddove sussistano le condizioni di pericolo sopra citate;
- l'impegno a informare tempestivamente e responsabilmente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della prestazione lavorativa, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti;
- l'impegno a rispettare le buone pratiche igieniche e le misure di distanziamento necessarie.

Gli eventuali operatori di aziende terze devono essere informati circa le procedure di accesso ai locali ricevendole in anticipo, in modalità telematica, o in ingresso su supporto cartaceo.

2. MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Non si ritiene obbligatoria la misurazione della temperatura per accedere in azienda, ma il datore di lavoro è tenuto ad informare tutto il personale relativamente all'obbligo di astensione dal lavoro in caso di infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C).
Deve essere garantita la rigorosa applicazione del principio di astensione dal lavoro del personale che accusi sintomatologia compatibile con malattie trasmissibili con alimenti (Regolamento (CE) 852/2004) e, in ottemperanza alle indicazioni per fronteggiare l'epidemia SARS CoV-2, sintomatologia da infezione respiratoria e/o febbre (Temperatura maggiore di 37,5°C). In questo caso è necessaria la segnalazione al medico competente aziendale e al medico di medicina generale.
Il rientro al lavoro di eventuali dipendenti risultati positivi all'infezione da COVID 19 dovrà essere preceduto da una certificazione rilasciata dal Dipartimento di Sanità Pubblica territorialmente competente da cui risulti la "avvenuta negativizzazione" del tampone naso-faringeo secondo le modalità previste per tali casi.

3. MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

Tra i prerequisiti che gli operatori del settore alimentare devono implementare per prevenire la contaminazione degli alimenti da parte degli agenti patogeni responsabili di malattie trasmesse da alimenti e del virus SARS CoV -2 vi è la gestione dei fornitori.

Gli autisti e il personale addetto alle consegne dei prodotti alimentari devono conoscere i potenziali rischi legati alla trasmissione e diffusione del virus SARS CoV- 2. Il virus può diffondersi attraverso il contatto diretto o una superficie contaminata (come il volante, le maniglie delle porte, apparecchi e telefoni mobili, ecc.) e pertanto l'igiene delle mani e il distanziamento fisico sono di primaria importanza. Inoltre la sanificazione delle superfici di contatto è fondamentale per evitare le contaminazioni crociate.

Nel contesto attuale, le imprese alimentari devono ridurre allo stretto necessario i contatti con l'esterno, per cui nei confronti di fornitori ed autisti dei camion che trasportano es. animali vivi (stabilimenti di macellazione) o materie prime di vario genere, devono essere implementate specifiche azioni preventive, quali:

- modalità di accesso, individuando specifiche procedure di ingresso, transito e uscita, mediante percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale che opera all'interno della azienda,
- utilizzo da parte del fornitore di idonea mascherina e guanti. Se ne è sprovvisto, deve rimane nel proprio mezzo o mantenere la distanza di almeno un metro dagli altri operatori,
- per limitare l'accesso agli uffici e ad altri spazi di servizio dovrebbero essere privilegiate modalità informatiche per la trasmissione e lo scambio di documentazione. Qualora non sia possibile evitare lo scambio di documentazione cartacea, si rispettano le seguenti regole:
  - mantenere la distanza di almeno un metro
  - dotarsi di mascherine e guanti per ricevere e firmare la documentazione
  - prevedere accessi contingentati preferendo le modalità su appuntamento
  - disporre adeguato ricambio di aria degli ambienti
  - dotare gli uffici/spazi di ricevimento di distributori di soluzione disinfettante e salviette monouso, contenitori per rifiuti apertura automatica o a pedale.

Durante le attività di carico e scarico degli alimenti i trasportatori dovranno osservare rigorosamente la distanza di un metro, e disinfettarsi le mani o i guanti prima dello scambio dei documenti di consegna al personale della ditta.

Nella restituzione dei resi è preferibile utilizzare contenitori e imballi monouso. In caso di contenitori riutilizzabili, vanno implementati appositi protocolli per l'igiene e la sanificazione (pulizia e disinfezione).

4. PULIZIA E DISINFEZIONE IN AZIENDA

L'azienda alimentare assicura, mediante una specifica procedura, la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni. La pulizia e la disinfezione sono azioni fondamentali che, insieme al distanziamento interpersonale, possono evitare la diffusione del virus.

Le principali pratiche igieniche adottate dagli OSA per evitare la contaminazione degli alimenti da parte di microrganismi nocivi per la salute umana quando si manipolano, preparano, trasformano, confezionano e somministrano gli alimenti, rappresentano un approccio idoneo anche nei confronti della diffusione del SARS CoV -2. (Vedi documento "Indicazioni tecniche per l'attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in

relazione al rischio SARS CoV-2 predisposto dal Servizio prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica della Regione Emilia-Romagna)

In particolare, il programma di pulizia e disinfezione, già presente nelle aziende alimentari, prevede:

- pulizia e disinfezione degli ambienti di lavoro e delle pertinenze
- pulizia e disinfezione pre-operativa e operativa delle superfici a contatto

Il programma prerequisito di pulizia e disinfezione deve specificare:

- l'individuazione dei locali e delle attrezzature dello stabilimento da sottoporre alle operazioni di pulizia e disinfezione, comprese le aree esterne
- gli utensili utilizzati per le operazioni di pulizia e disinfezione (spazzole, spatole, lance, ecc.) comprese loro custodia e manutenzione;
- le schede tecniche dei prodotti utilizzati. In caso di utilizzo di prodotti che si trovano comunemente in commercio, le schede tecniche possono essere sostituite dalle etichette dei prodotti. Tutti i prodotti devono essere idonei per l'utilizzo nelle industrie alimentari;
- le modalità di pulizia e disinfezione distinte per aree, attrezzature, ecc. (concentrazioni e modalità d'uso dei prodotti, tempi di contatto) e per tempi di esecuzione;
- la frequenza degli interventi di pulizia e disinfezione;
- la formazione del personale in materia;
- la manutenzione igienica dell'area esterna e delle pertinenze dell'impianto, soprattutto in relazione alla pulizia delle zone di transito ed alla prevenzione dello sviluppo di infestanti (integrità della recinzione, sfalcio delle erbe, accatastamento di attrezzature o materiali vari, presenza di materiale organico).

Per le aziende alimentari che utilizzano per la pulizia dei locali e delle attrezzature aria compressa e/o acqua sotto pressione, o altri metodi che possono produrre spruzzi o aerosolizzare materiale nell'ambiente, è necessario operare in totale assenza di alimenti .
L'utilizzo di aspirapolvere deve essere effettato solo dopo un'adeguata disinfezione.

Negli esercizi di vendita e somministrazione le attività di pulizia e disinfezione devono essere effettuate con una frequenza minima di almeno due volte al giorno.

In particolare negli esercizi di vendita e somministrazione di alimenti , è necessario garantire la pulizia e la disinfezione delle superfici toccate più frequentemente, come ad esempio maniglie di banchi o armadi frigoriferi, tastiere/touchscreen, bilance, nastri trasportatori e aree di deposizione degli acquisti alla cassa, aree di imbustamento e tastiere dei terminali POS, nonché dei carrelli e dei cestini eventualmente presenti nel punto o area vendita con particolare attenzione alle maniglie per il trasporto e/o traino.

Durante le ore di apertura al pubblico, i servizi igienici e gli altri luoghi o spazi comuni devono essere puliti e disinfettati con maggior frequenza.

Tutto il personale deve attenersi alle norme di comportamento igienico sanitario per concorrere a mantenere la massima pulizia e salubrità di tali ambienti.

Occorre arieggiare gli ambienti sia durante sia dopo l'uso dei prodotti per la pulizia e la disinfezione, aumentando temporaneamente i tassi di ventilazione dei sistemi VMC o aprendo le finestre.

Nel caso della ristorazione, la biancheria da sala e da cucina, le tende e altri materiali di tessuto devono essere sottoposti a un ciclo di lavaggio con acqua calda a 60-90 °C con comuni detersivi. La biancheria deve essere maneggiata con guanti.

Come previsto dalla circolare del Ministero della salute n. 5443 del 22 febbraio 2020, in presenza di una persona con COVID19 confermato, occorre effettuare una pulizia e disinfezione straordinaria degli ambienti, ma non è necessario interrompere l'attività (chiusura del locale).

4.1 Microclima

Per garantire un idoneo microclima è necessario:

- evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria,
- **liminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata** per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.)in tutti i locali di produzione , commercializzazione e somministrazione degli alimenti.

Gli impianti di ventilazione (Ventilazione Meccanica Controllata- VMC) che movimentano aria attraverso un motore/ventilatore e consentono il ricambio dell'aria di un edificio con l'esterno devono mantenere attivi l'ingresso e l'estrazione dell'aria 24 ore su 24, 7 giorni su 7.
Le prese e le griglie di ventilazione devono essere pulite con panni puliti in microfibra inumiditi con acqua e sapone, oppure con alcool etilico al 75%.

5. PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

Tutti gli operatori del settore alimentare devono garantire l'adozione delle misure igieniche previste fra i prerequisiti del piano di autocontrollo, in particolare il lavaggio frequente e adeguato delle mani con sapone.

I disinfettanti possono essere usati come misura aggiuntiva, ma non possono sostituire un accurato lavaggio delle mani. In linea con le raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità per ridurre l'esposizione e la trasmissione del virus SARS-CoV-2, gli operatori addetti al settore alimentare devono lavarsi le mani per almeno 20 secondi con acqua calda e sapone liquido e asciugarle con salviette monouso:

- prima di iniziare il lavoro,
- dopo ogni pausa o allontanamento dalla postazione,
- dopo aver toccato naso, bocca, occhi, orecchie,
- dopo essersi soffiati il naso, aver starnutito o tossito, orientati in direzione opposta alle altre persone o all'interno del gomito,
- prima di manipolare alimenti cotti o pronti al consumo,
- dopo aver manipolato o preparato alimenti crudi,
- dopo aver toccato rifiuti,
- dopo le operazioni di pulizia,
- dopo l'uso del bagno,
- dopo aver mangiato, bevuto o fumato
- dopo aver toccato il denaro

Occorre inoltre rispettare le regole di igiene personale (taglio delle unghie, rimozione di accessori e gioielleria, mantenimento in ordine di barba, baffi, capelli, ecc.) e l'utilizzo di abbigliamento idoneo per gli ambienti di produzione (indumenti specifici per il lavoro, camici, copricapo, calzari, ecc.).

6. DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

I dispositivi di protezione individuale (DPI), in particolare **mascherine e guanti**, sono efficaci nel ridurre la diffusione di virus e della malattia all'interno delle aziende alimentari, se correttamente utilizzati.

E' comunque fondamentale garantire il distanziamento fisico e le misure igienico-sanitarie riportate al precedente capitolo, in particolare il lavaggio delle mani in ogni fase della lavorazione, produzione e commercializzazione.

6.1. Utilizzo di guanti

Gli operatori del settore alimentare possono usare guanti idonei al contatto con gli alimenti, ma l'utilizzo di tali guanti non può comunque sostituire il corretto lavaggio delle mani. Il virus COVID-19 e altri microrganismi possono contaminare i guanti monouso nello stesso modo in cui possono contaminare le mani. Indossare guanti monouso può dare un falso senso di sicurezza e può portare il personale a non lavarsi le mani in modo appropriato.

I guanti devono essere cambiati frequentemente e a ogni cambio occorre lavarsi le mani. In particolare, i guanti devono essere cambiati dopo aver svolto attività non legate agli alimenti, come ad esempio aprire e chiudere le porte, svuotare i cestini dei rifiuti, ecc. I lavoratori devono evitare di toccarsi il viso, la bocca e gli occhi quando indossano i guanti. La rimozione dei guanti monouso può portare alla contaminazione delle mani stesse.

6.2. Utilizzo di mascherine

Tali dispositivi, che in alcune tipologie di lavorazione di alimenti considerati particolarmente a rischio di contaminazione microbiologica vengono già adottati come presidio igienico, sono idonei anche per ridurre la possibilità di diffusione da parte di soggetti inconsapevolmente infetti, del virus SARS-CoV-2 tramite droplets, che lo possono veicolare sugli alimenti. L'uso delle mascherine deve essere preso in considerazione negli ambienti destinati alla manipolazione degli alimenti, in particolare quando non si riescono a garantire adeguate distanze fra gli operatori. Devono essere altresì utilizzate in fase di distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti poiché, minimizzando la diffusione delle droplets respiratorie, costituiscono uno strumento adeguato di prevenzione e consentono all'OSA di meglio ottemperare al requisito legislativo relativo alla commercializzazione di prodotti privi di potenziali pericoli per il consumatore. Per un corretto utilizzo della mascherina è necessario:

- lavare le mani prima di indossarla e utilizzare gli elastici o le stringhe senza toccare la parte centrale;
- coprire bene la bocca, il naso e il mento;
- dopo averla tolta, senza toccare la parte centrale, lavare subito le mani.

La mascherina va indossata in tutti i luoghi chiusi e accessibili al pubblico e all'aperto quando non siamo sicuri di poter mantenere la distanza di almeno un metro da altre persone.
Si ricorda che l'uso della mascherina non sostituisce il rispetto delle regole di distanziamento sociale e igiene delle mani.

7. GESTIONE SPAZI COMUNI

L'accesso agli spazi comuni, comprese le mense, le aree fumatori e gli spogliatoi, deve essere contingentato, prevedendo un tempo ridotto di sosta all'interno di tali spazi, il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi ed una ventilazione continua dei locali.

Occorre quindi:

- provvedere alla organizzazione degli spazi e alla sanificazione degli spogliatoi per garantire idonee condizioni igieniche sanitarie;

- garantire la pulizia giornaliera e la disinfezione periodica, con prodotti appositi, dei locali mensa, delle tastiere dei distributori di bevande e snack;
- garantire il ricambio dell'aria degli ambienti/spazi dove sono presenti i distributori automatici di bevande e alimenti.

Nel caso di locali senza finestre (es. archivi, spogliatoi, bagni, ecc.), ma dotati di ventilatori/estrattori, questi devono essere mantenuti in funzione per tutto il tempo di permanenza del personale.

8. ORGANIZZAZIONE AZIENDALE (TURNAZIONE, RIMODULAZIONE DEI LIVELLI PRODUTTIVI)

Tutte le imprese alimentari devono garantire le disposizioni sul distanziamento fisico. Nei casi in cui l'ambiente di lavoro renda difficile mantenere le distanze, i datori di lavoro devono stabilire le misure da adottare per proteggere i lavoratori.

Si riportano degli esempi di misure pratiche per mantenere il distanziamento fisico nell'ambiente lavorativo:

- fornire ai dipendenti DPI. Quando i dispositivi di protezione vengono indossati durante tutte le attività, è infatti possibile ridurre la distanza tra i lavoratori;
- distanziare le postazioni, anche se dovesse comportare una riduzione della velocità delle lavorazioni;
- alternare le postazioni di lavoro sui due lati della linea produttiva, in modo che i lavoratori non stiano uno di fronte all'altro;
- limitare il numero degli addetti in ogni area di preparazione alimenti;
- organizzare il personale in gruppi di lavoro o squadre organizzate in turni per ridurre l'interazione e il contatto fra i gruppi.

9. GESTIONE DELLE ENTRATE ED USCITE DEI DIPENDENTI E DEI CONSUMATORI

Si favoriscono orari di ingresso/uscita scaglionati in modo da evitare il più possibile contatti nelle zone comuni (ingressi, spogliatoi, sala mensa). Dove è possibile, occorre dedicare una porta di entrata e una porta di uscita nei locali, garantendo la presenza di detergenti segnalati da apposite indicazioni.

10. FORMAZIONE

Le buone pratiche igieniche (Good Hygiene Practices, GHP) costituiscono un elemento fondamentale per la prevenzione della dispersione del SARS CoV-2 negli ambienti di produzione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti. L'adesione scrupolosa a tali pratiche deve essere rafforzata (anche mediante idonee attività di formazione/training) in fase epidemica da SARS CoV-2 per ridurre il rischio di contaminazione delle superfici, incluse quelle degli alimenti.

Con DGR 311/2019 della Regione Emilia- Romagna sono state definite le modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli OSA, nonché, con determinazione Regione Emilia-Romagna n. 3642/2018, per la formazione in merito alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine. In questo contesto si raccomanda l'implementazione e la partecipazione a corsi on- line, sia in videoconferenza o webinar oppure in modalità FAD e-learning.

Il mancato completamento dell'aggiornamento della formazione professionale e/o abilitante entro i termini previsti per tutti i ruoli/funzioni aziendali in **materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro**, dovuto all'emergenza in corso e quindi per causa di forza maggiore, non comporta l'impossibilità a continuare lo svolgimento dello specifico ruolo/funzione (a titolo esemplificativo: l'addetto all'emergenza, sia antincendio, sia primo soccorso, può continuare ad intervenire in caso di necessità).

11. NORME IGIENICHE E PRECAUZIONI NELLA COMMERCIALIZZAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEGLI ALIMENTI

Gli esercizi di commercio e somministrazione alimentare sono considerati OSA ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari. Come tali sono pertanto tenuti al rispetto delle norme sull'igiene e la sicurezza degli alimenti, incluso l'obbligo di mettere in atto procedure "prerequisiti" basate sui principi del sistema HACCP (vedi introduzione). In qualità di OSA sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle autorità sanitarie competenti. In relazione al diffondersi dell'epidemia di SARS CoV-2 e all'esigenza di garantire nei luoghi di commercio e somministrazione alimentare il rispetto delle indicazioni di distanziamento sociale, onde evitare occasioni di contagio interumano, e la massima tutela dell'igiene dei prodotti, è necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- utilizzo, per tutti gli addetti alla preparazione, distribuzione, somministrazione degli alimenti, alla gestione degli scaffali, alla gestione dei magazzini e alla cassa, di guanti e mascherine;
- disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (es. reparti panetteria, gastronomia, macelleria, ecc.), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di guanti idonei al contatto con alimenti e di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- prevedere, per le operazioni di movimentazione e sistemazione dei prodotti alimentari sulle scaffalature e nei banchi frigo che si possono svolgere anche durante l'orario di apertura, la garanzia del distanziamento fisico fra operatori e clienti;
- prevedere operazioni di pulizia straordinaria dei locali da parte del personale addetto, previo allontanamento della clientela dall'area di interesse;
- vietare le degustazioni alimentari con esposizione di alimenti a libero servizio; qualora vengano proposte delle degustazioni, queste dovranno essere effettuate esponendo alimenti protetti, senza possibilità di accesso diretto da parte dei consumatori, ma con personale addetto alla distribuzione e somministrazione in monoporzioni.
- vietare negli esercizi di somministrazione buffet a self- service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate;
- utilizzare esclusivamente condimenti, salse, pane, crakers, grissini in confezioni monodose. Qualora questi alimenti fossero prodotti dall'OSA, potranno essere somministrati direttamente ai singoli consumatori/clienti, in monoporzione.

11.1 Modalità di accesso e gestione per le aree di vendita e somministrazione

Allo scopo di ridurre il numero degli accessi fisici ai punti vendita o alle aree di vendita e somministrazione, occorre valutare, anche in ragione della tipologia di esercizio commerciale e delle possibilità organizzative, l'incentivazione dell'ordinazione/vendita a distanza online, sia con modalità di consegna a domicilio che con ritiro dei prodotti direttamente da parte del cliente, in fascia oraria concordata. Laddove l'OSA gestisca servizi di consegna a domicilio dei prodotti, sia gli addetti alla preparazione che gli addetti alla consegna sono tenuti, ove applicabile, al rispetto delle medesime indicazioni a tutela dell'igiene degli alimenti riportate in questo documento.

In sintesi, le misure pratiche per il contenimento della diffusione del SARS-CoV2, sono:

- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita/somministrazione una corretta informazione relativamente al divieto di accesso di persone con sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni SARS CoV-2;
- porre all'ingresso del punto o dell'area di vendita e somministrazione istruzioni sul comportamento che il cliente deve tenere all'interno secondo le proprie modalità organizzative o le disposizioni locali;
- garantire, nei limiti del possibile, per gli esercizi commerciali e di ristorazione, che le code per l'accesso e alle casse si svolgano nel rispetto del corretto distanziamento individuale;

- garantire all'interno **del punto vendita o dell'area di vendita** l'ingresso esclusivamente a un numero di persone tale da assicurare il corretto distanziamento individuale. Per locali fino a 40 m2 è consentito l'accesso ad una persona alla volta (più un massimo di due operatori dell'esercizio commerciale); per locali di dimensioni superiori l'accesso è regolamentato in funzione degli spazi disponibili (Allegato 5 DPCM 10/04/2020);
- rivalutare la capienza dei locali di **ristorazione e somministrazione** in relazione all'obbligo di mantenere il rispetto del distanziamento sociale. Gli utenti dovranno consumare i pasti in tavoli che consentano il distanziamento sociale di almeno 1 metro dagli altri avventori;
- valutare, laddove la struttura del locale o dell'area commerciale o di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali, per garantire un flusso ordinato della clientela garantendo, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- prediligere, la somministrazione di alimenti in aree esterne, all'aperto.

12. CONTROLLO UFFICIALE

Gli operatori del settore alimentare, secondo quanto previsto dall'art.15 del Regolamento (UE) 625/2017, sono soggetti a controllo ufficiale da parte delle Autorità Competenti. Per questo motivo sono tenuti a garantire l'accesso ai a locali e alle attrezzature, nonché alla documentazione aziendale sia in forma cartacea che informatica, in particolare ai manuali di autocontrollo. Anche gli addetti al controllo ufficiale, nell'ambito delle attività previste, devono rispettare le **misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus SARS CoV-2 nelle aziende.**

13. OBBLIGHI PER IL CONSUMATORE

La sicurezza degli alimenti è un obiettivo che richiede, anche in condizioni ordinarie, la partecipazione proattiva del consumatore, che è chiamato al rispetto delle norme igieniche durante le fasi di acquisto, conservazione, preparazione e consumo degli alimenti, mediante azioni quali l'utilizzo dei guanti monouso nel reparto ortofrutta/panetteria, il mantenimento delle temperature di conservazione, la corretta separazione degli alimenti crudi da quelli cotti, ecc. In periodo di epidemia di SARS CoV-2, tuttavia, il momento dell'acquisto alimentare si connota necessariamente come uno dei momenti in cui viene a determinarsi la compresenza di diversi individui – alcuni dei quali vulnerabili quali i soggetti anziani – all'interno di spazi delimitati, con potenziali implicazioni rispetto ai requisiti di distanziamento e di garanzia di igiene per i prodotti alimentari esposti. Tale situazione di carattere straordinario richiede pertanto l'attuazione di precauzioni aggiuntive da parte del consumatore onde garantire la sicurezza degli alimenti, per sé e per gli altri cittadini al fine di ottemperare alle norme di distanziamento sociale, l'utilizzo di mascherine e guanti.

Bibliografia:

- Covid19 and Food Safety: Guidance for competent authorities resposible for national food safety control systems. Interim guidance 22 April 2020 – Food and Agriculture Organization of The United Nations; World Health Organisation .
- Rapporto ISS COVID 19, n.17/2020: "Indicazioni *ad interim* sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2" Gruppo Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, versione del 19 Aprile 2020.
- Commissione Europea Direzione Generale Salute e Sicurezza alimentare. Gestione delle crisi nei settori alimentare, degli animali e delle piante. Igiene alimentare – Domande e risposte- 8 aprile 2020
- Regolamento (CE) N. 852/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Regolamento 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

- Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 della Commissione, del 30 marzo 2020, relativo a misure temporanee volte a contenere rischi sanitari diffusi per l'uomo, per gli animali e per le piante e per il benessere degli animali in occasione di determinate gravi disfunzioni dei sistemi di controllo degli Stati membri dovute alla malattia da coronavirus (COVID-19).

INDICAZIONI TECNICHE PER ATTIVITÀ DI PULIZIA, DISINFEZIONE E SANIFICAZIONE IN RELAZIONE AL RISCHIO SARS CoV-2

A cura di
Paola Angelini ***Servizio Prevenzione collettiva e Sanità pubblica –Regione Emilia-Romagna***
Davide Di Domenico (collaboratore) e Silvano Natalini ***Dipartimento di Sanità pubblica – Ausl di Bologna***

Il presente documento fornisce indicazioni tecniche specifiche e sintetiche per una buona prassi operativa delle attività di pulizia, disinfezione e sanificazione in relazione al rischio di esposizione al virus SARS CoV-2 ed è indirizzato a coloro che nei luoghi di lavoro programmano questi interventi e alle Imprese di Servizi che li eseguono. Il susseguirsi delle disposizioni sull'epidemia in corso, così come la progressione delle conoscenze sul virus SARS CoV-2, danno al presente documento un carattere di temporaneità e ci si impegna a tempestivi aggiornamenti in coerenza con l'evoluzione di norme e disposizioni tecniche.

Documenti di riferimento per approfondimenti sono prodotti dall'Istituto Superiore di sanità e dalle Associazioni di categoria delle Imprese di Servizi.

Per quanto riguarda gli effetti dei prodotti ad azione biocida sul nuovo Coronavirus, l'Istituto Superiore di Sanità ha redatto un documento[1] "*Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi*" contenente un'ampia panoramica relativa all'ambito della "disinfezione", a partire dalla tipologia dei prodotti disponibili sul mercato, la loro efficacia, le informazioni sui pericoli, la normativa di riferimento nonché le condizioni per un utilizzo corretto e consapevole.

Un altro documento[2] prodotto dall'istituto Superiore di Sanità, "*Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2"* fornisce indicazioni per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.

Più recentemente l'Istituto Superiore di Sanità ha emanato un nuovo documento[3] recante "*Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2. Versione dell'8 maggio 2020*".

Anche le Associazioni di Categoria hanno prodotto documenti di riferimento per le presenti indicazioni operative. L'Associazione Nazionale delle Imprese di Disinfestazione (A.N.I.D.) ha reso disponibile una linea guida[4] di buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 e l'Associazione Imprese Disinfestazione professionale (A.I.D.P.I) ha dato indicazioni[5] con un documento orientativo per l'emergenza COVID 19.

[1] Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 25 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020).

[2] Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2.* Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/ 2020).

[3] Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni *Indicazioni per la sanificazione degli ambienti interni per prevenire la trasmissione di SARS-COV 2.* Versione dell'8 maggio 2020 Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/ 2020).

[4] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

[5] A.I.D.P.I. https://aidpi.it/news/attivita-di-sanificazione-documento-orientativo-per-l-emergenza-covid-19/

PREMESSA

La trasmissione del virus SARS-CoV-2, avviene prevalentemente mediante il contatto interumano tra persona e persona, attraverso l'inalazione di micro-goccioline (droplets), di dimensioni uguali o maggiori di 5 µm di diametro generate dalla tosse o starnuti di un soggetto infetto. Può avvenire anche per contatto indiretto se oggetti e superfici vengono contaminati da droplets o direttamente da secrezioni.

La trasmissione per via aerea (con droplets di dimensioni <5 µm) è considerata meno rilevante e si può verificare negli ambienti sanitari, in relazione alla generazione di aerosol a seguito di specifiche procedure, quali, ad esempio, intubazione o ventilazione forzata.

I tempi di sopravvivenza di SARS-CoV-2 al di fuori dell'organismo infetto non sono completamente noti in quanto ad oggi non esistono studi specifici in tal senso. Una recente revisione della letteratura scientifica[6] ha preso in esame la persistenza nell'ambiente dei coronavirus. Sono stati analizzati parecchi studi relativi a coronavirus umani e di ambito veterinario. La maggior parte dei dati esaminati si riferisce al ceppo di coronavirus umano endemico (HCoV-) 229E, che può rimanere attivo a temperatura ambiente su diverse superfici inanimate come metallo, vetro o plastica in un tempo compreso da 2 ore a 9 giorni. In un recentissimo lavoro[7] è stata valutata la resistenza ambientale di SARS-CoV-2 nell'aerosol e su diverse superfici inanimate. In particolare è stata fatta distinzione fra il ricercare solo l'RNA del virus e ritrovare particelle virali integre in grado di infettare il nostro organismo. Quello che è emerso è che le particelle integre del virus possono essere ritrovate nell'aerosol fino a 3 ore, sul rame fino a 4 ore, sul cartone fino a 24 ore e fino a 3 giorni sulla plastica e sull'acciaio. Tali dati dimostrano la possibilità di trasmissione di SARS-CoV-2 tramite aerosol ed oggetti inanimati.

DEFINIZIONI

I diversi Decreti, gli atti normativi e i due Protocolli sottoscritti dal Presidente del Consiglio e dalle Parti Sociali in data 14 marzo 2020 e 24 aprile 2020 ribadiscono in più punti la necessità di operare una pulizia e la sanificazione dei luoghi di lavoro quale misura di contrasto e contenimento della diffusione del virus SARS-CoV-2.

Nei documenti citati non risulta chiaramente definito il termine sanificazione, al punto che in alcune parti sembra essere usato come sinonimo di igienizzazione. In definitiva la "sanificazione" degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni, non può che riferirsi ad attività di pulizia prima e di disinfezione e/o di disinfestazione poi.

Pare opportuno quindi precisare cosa si intende con pulizia, disinfezione e in quali situazioni è necessario procedere ad una sanificazione.

Pulizia (o detersione): rimozione dello sporco visibile (ad es. materiale organico e inorganico) da oggetti e superfici, ambienti confinati e aree di pertinenza; di solito viene eseguita manualmente o meccanicamente usando acqua con detergenti o prodotti enzimatici. Una pulizia accurata è essenziale prima della disinfezione poiché i materiali inorganici e organici che rimangono sulle superfici interferiscono con l'efficacia di questi processi.

Disinfezione: un processo in grado di eliminare la maggior parte dei microrganismi patogeni (ad eccezione delle spore batteriche) su oggetti e superfici, attraverso l'impiego di specifici prodotti ad azione germicida. L'efficacia della disinfezione è influenzata dalla quantità di sporco (deve quindi essere preceduta dalla

[6] Kampf G et al., Persistence of coronaviruses on inanimate surfaces and their inactivation with biocidal agents, Springer Journal of Hospital Infection 104 (2020)

[7] van Doremalen N. et al - Aerosol and surface stability of SARS-CoV-2 compared to SARS-CoV-1; New England Journal of Medicine, 2020

pulizia), dalla natura fisica dell'oggetto (ad es. porosità, fessure, cerniere e fori), da temperatura, pH e umidità. Inoltre, giocano un ruolo la carica organica ed inorganica presente, il tipo ed il livello di contaminazione microbica, la concentrazione ed il tempo di esposizione al germicida. Per quanto riguarda principi attivi e tempi di esposizione dei disinfettanti verso SARS CoV-2 si può fare riferimento alle indicazioni ISS[2].

Sanificazione: complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere sani determinati ambienti mediante la pulizia e/o la disinfezione e/o la disinfestazione. In sintesi la sanificazione è l'insieme di tutte le procedure atte a rendere ambienti, dispositivi e impianti igienicamente idonei per gli operatori e gli utenti; comprende anche il controllo e il miglioramento delle condizioni del microclima (temperatura, umidità, ventilazione, illuminazione e rumore).

Pulizia e Disinfezione possono essere effettuate direttamente ed in autonomia da parte delle aziende e delle strutture operative e commerciali sia in fase di riapertura che di prosecuzione dell'attività. In alternativa possono essere effettuate da Imprese di Pulizia e/o di Disinfestazione regolarmente registrate per tali attività ed abilitate in base alla normativa vigente[8]: i requisiti che sono richiesti alle Imprese per svolgere le sole attività di pulizia e disinfezione afferiscono esclusivamente alla capacità economica e all'onorabilità. Tali imprese sono soggette alla sola dichiarazione di inizio attività da presentare alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

La sanificazione, quale processo di maggiore complessità, può essere svolta dalle Imprese di Disinfestazione, caratterizzate oltre che dai precedenti requisiti, anche dal più stringente requisito di capacità tecnico-professionale[9].

IL PROGRAMMA DI INTERVENTO

Il programma d'intervento si deve basare su buone prassi igieniche in cui vengono riportate in modo specifico tutte le istruzioni per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e disinfezione. Le disinfezioni sono efficaci nell'ambito di un piano operativo in cui la pulizia precede il trattamento seguendo modalità operative appropriate in materia di concentrazione dei prodotti utilizzati, tempo di contatto, temperatura e pH[10].

I metodi di applicazione disponibili consentono di veicolare il disinfettante a contatto con la superficie interessata. La scelta del metodo ottimale, e quindi della specifica attrezzatura, dipende dal contesto e dalle condizioni specifiche dell'ambiente in cui si deve operare.

Il programma d'azione va progettato predisponendo, assieme al Responsabile della sicurezza RSPP, una valutazione dei rischi specifici per l'esecuzione del lavoro, definendo le attrezzature occorrenti, i prodotti necessari (che dovranno essere tutti registrati ed avere un'efficacia virucida dimostrata), le conseguenti misure organizzative, operative e comportamentali da adottare, le misure di prevenzione e protezione collettive e individuali (DPI).

Possono presentarsi due tipi di situazioni[11]:

- il caso in cui si debba operare in un ambiente in cui ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2
- il caso, più semplice, in cui vi è la necessità di adottare misure preventive.

[8] Legge 2 aprile 2007, n. 40 - Art.10 comma 3
[9] Decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 7 luglio 1997, n. 274, e successive modificazioni
[10] Linee guida per un corretto utilizzo dei prodotti disinfettanti per la tutela della collettività. Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna (2016)
[11] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

Per intervenire nelle aree ove ha stazionato un soggetto positivo a SARS CoV-2 il programma di intervento comprenderà le fasi di pulizia e disinfezione nonché di sanificazione previa specifica valutazione del rischio come più avanti spiegato.

Un programma di intervento di natura preventiva si attua nei casi in cui non si è a conoscenza della presenza o meno di coronavirus, ma si vuole comunque garantire la disinfezione ambientale.

Nella programmazione di interventi preventivi in edifici siti in Comuni ad accertata, elevata, circolazione virale oppure di interventi su locali cui ha stazionato un soggetto positivo al virus, è importante la quantificazione del rischio, che va impostata considerando la probabilità che un evento accada e l'entità del danno che questo evento può provocare. Il responsabile definirà il livello di rischio sulla base dei fattori che possono essere rilevanti:

- la frequenza dello stazionamento di persone nei locali,
- il numero di persone nella stessa area,
- l'umidità ambientale,
- i dettagli sulla permanenza nei locali del soggetto positivo (presenza in fase di contagiosità, aree frequentate, ecc.)
- il numero di giorni in cui la struttura è rimasta chiusa per effetto delle misure di Sanità pubblica.

Il responsabile del servizio, mediante sopralluogo, progetterà l'intervento tenendo conto di diversi fattori (es. contesto, tipologia di aree e locali da trattare, tipologia di prodotti e materiali, presenza eventuale di generi alimentari, presenza di persone sensibili, tipologia di superfici, dettaglio delle metrature e delle volumetrie, presenza di punti ciechi o di difficile accesso, ecc.).

Si sintetizzano di seguito i principi generali del programma di intervento declinato per locali a lunga permanenza e/o frequentazione e per locali a uso saltuario e/o a bassa frequentazione.

Locali con stazionamento prolungato e/o elevata frequentazione

Rientrano nella categoria locali e aree confinate ad alta frequentazione: negozi, alberghi, mense collettive, bar e ristoranti, palestre, scuole, strutture socio-assistenziali, carceri, mezzi di trasporto pubblico, aeroporti, stazioni ferroviarie e marittime, locali di lavorazione ad elevata umidità, ecc., e in generale i locali con stazionamento prolungato in cui sono presenti superfici a contatto continuativo con l'aerosol generato dalla respirazione umana. Le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che sono a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate, come maniglie di porte e finestre, corrimano, pulsantiere, fotocopiatrici, tastiere, mouse, ecc., poiché la probabilità di presenza e persistenza del virus è maggiore. **Tutte le attività di disinfezione e sanificazione devono essere eseguite dopo adeguate procedure di pulizia.**

Per prima cosa occorre rimuovere, ove possibile, gli oggetti presenti sugli arredi e confinarli in un ambiente dedicato alla sanificazione manuale. Assicurarsi inoltre che le apparecchiature siano distaccate dalla corrente elettrica prima di procedere con le attività previste. Le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione vanno eseguite spostandosi dalle aree meno inquinate verso quelle più inquinate e devono procedere dall'alto al basso per concludersi con il pavimento. Nell'effettuare le operazioni di disinfezione gli addetti devono usare tutti gli accorgimenti necessari per evitare di sollevare polvere o schizzi di acqua[12].

Per ciò che concerne la disinfezione delle superfici le evidenze disponibili hanno dimostrato che il virus SARS CoV-2 è efficacemente inattivato da adeguate procedure che includano l'utilizzo dei comuni disinfettanti di

[12] A.N.I.D. Buone prassi igieniche nei confronti di SARS-CoV-2 Rev.01 - https://www.disinfestazione.org/linee-guida-disinfezione-sars-cov-2/

uso ospedaliero, quali ipoclorito di sodio (0.1% per superfici -0,5% per servizi igienici), etanolo (62-71%) o perossido di idrogeno (0.5%), per un tempo di contatto adeguato.

Per i dettagli sui principi attivi si può fare riferimento documento ISS n. 19/2020 e alle Linee Guida A.N.I.D. utili anche per approfondimenti sulla modalità di esecuzione.

La frequenza della disinfezione e la valutazione sulla necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

Locali con stazionamento breve o saltuario e/o a bassa frequentazione

Per i locali con stazionamento breve o saltuario di persone, come ad esempio, corridoi, hall, magazzini, alcune tipologie di uffici (es quelli occupati da un solo lavoratore o con un'ampia superficie per postazione di lavoro), ecc., compresi i locali dopo chiusura superiore a 9 giorni (tempo stimato di persistenza massima del coronavirus sulle superfici inanimate), le misure di pulizia, disinfezione e sanificazione devono essere, similmente alla precedente situazione, rivolte principalmente a quelle superfici che si trovano maggiormente esposte al contatto con le persone, come le superfici orizzontali che si trovano a livello del viso e del busto, e quelle più manipolate.

In questo caso è opportuno effettuare le operazioni di pulizia con saponi neutri seguite da risciacquo e procedere alla successiva disinfezione nelle superfici valutate a più alto rischio con i prodotti indicati sopra.

La frequenza della disinfezione e la valutazione della necessità di una sanificazione occasionale o periodica saranno definite sulla base dell'analisi del rischio che tiene conto dei fattori e delle condizioni specifiche del luogo in esame.

SANIFICAZIONE

Nella graduazione di complessità degli interventi rivolti all'abbattimento del virus SARS CoV-2, dopo pulizia e disinfezione, la sanificazione ha l'obiettivo di intervenire su quei punti dei locali non raggiungibili manualmente; si basa principalmente sulla nebulizzazione dei principi attivi e comprende anche altri interventi come ad esempio le pulizie in altezza e gli interventi sui condotti dell'aerazione.

La sanificazione non può essere eseguita in ambienti ove sono esposti alimenti e/o sono presenti persone o animali. È sempre bene raccomandare la successiva detersione delle superfici a contatto.

La necessità di sanificazione è stabilita in base all'analisi del rischio e non si può considerare un intervento ordinario.

Riepilogo delle operazioni utili e soggetti abilitati allo svolgimento			
Quando	**Operazioni**	**Soggetti**	**Modalità**
Riapertura dopo il lockdown	1. Pulizia approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita di superfici, oggetti ed ambienti	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
In ordinarietà	1. Pulizia giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione giornaliera dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
Presenza di un soggetto risultato positivo al virus	1. Pulizia approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con detergenti
	2. Disinfezione approfondita dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni maggiormente esposte al contatto con le persone	In autonomia oppure mediante Imprese di Servizi	Con prodotti ad azione virucida (PMC/Prodotti Biocidi/prodotti in libera vendita)
	3. Sanificazione previa valutazione e quantificazione del rischio	Imprese di Disinfestazione, Derattizzazione e Sanificazione	Con PMC/Prodotti Biocidi ed attrezzature dedicate

Bologna, 8 maggio 2020

****

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Andrea Orlando, Capo di GABINETTO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 2416/2008 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa di legittimità in relazione all'atto con numero di proposta PPG/2020/89

IN FEDE

Andrea Orlando

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Andrea Orlando, Capo di GABINETTO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA esprime, ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. n. 43/2001 e della deliberazione della Giunta Regionale n. 2416/2008 e s.m.i., parere di regolarità amministrativa di merito in relazione all'atto con numero di proposta PPG/2020/89

IN FEDE

Andrea Orlando